



шкафъ 34.  
полка III  
№ 1.

H-8°

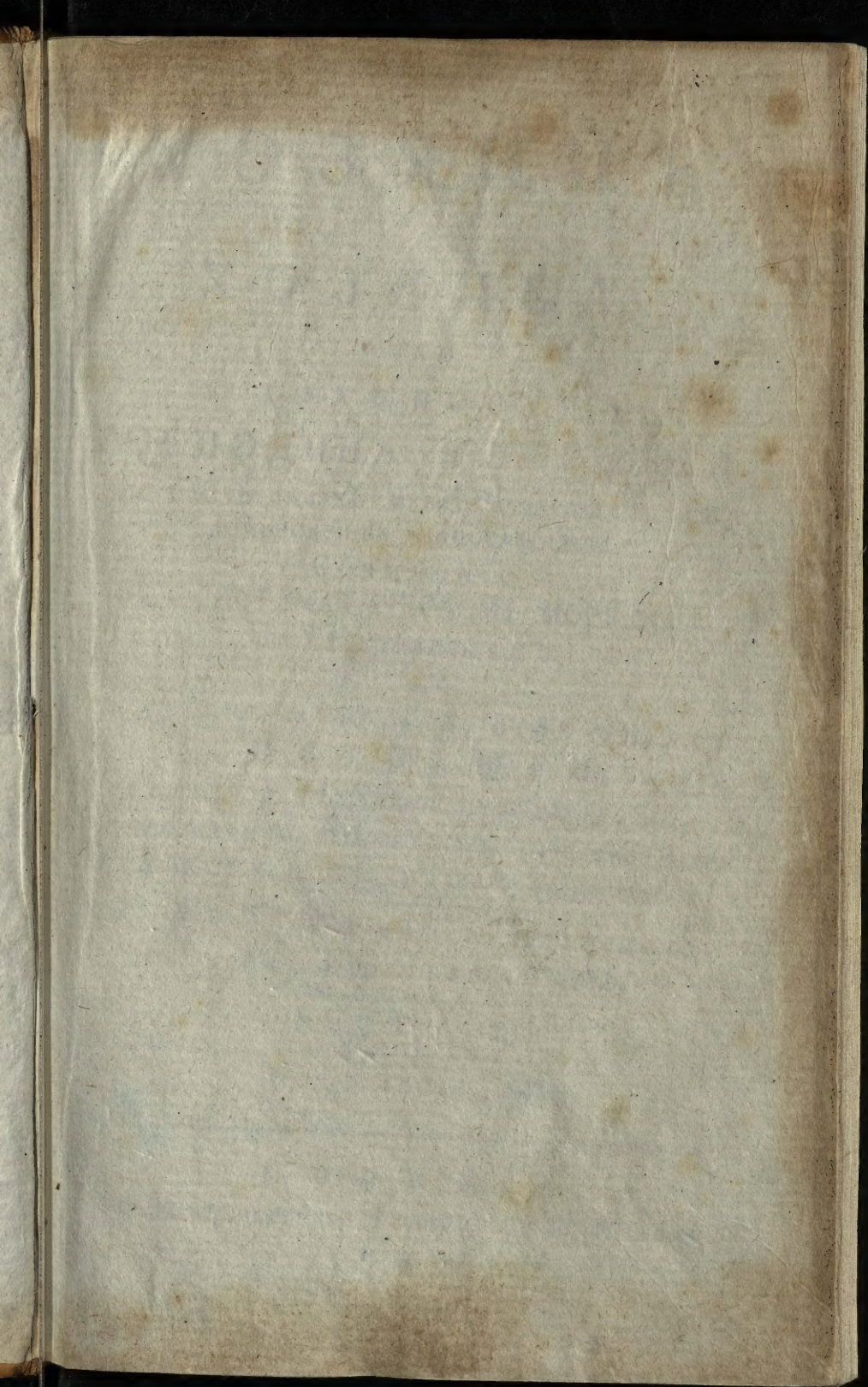
Ф. 1-62  
10172

МК

897

10172







Г

Ка

П

В



## ХОЗЯИНЪ

и

## ХОЗЯЙКА,

или

## ДОЛЖНОСТИ

## ГОСПОДИНА и ГОСПОЖИ

Во всѣхъ видахъ и всѣхъ частяхъ, до  
домоводства относящихся.

Сочиненіе

ВЪ СИСТЕМАТИЧЕСКОМЪ ПОРЯДКѢ

и XII Частяхъ,

а

КАЖДАЯ ЧАСТЬ ВЪ ДВУХЪ ОТДѢЛЕНІЯХЪ  
СОСТОЯЩЕЕ,

Христіана Фридриха Гермесгаузена,  
Проповѣдника Шлалахскаго и члена Эко-  
номическаго Лейбцигскаго Общества.

Съ Нѣмецкаго языка переведено  
Василіемъ Левшинымъ.

ЧАСТЬ VIII.

Отдѣленіе I.

МОСКВА,

Въ Университетской Типографіи у Н. Новикова,

1789.



## О Д О Б Р Е Н І Е.

---

По приказанію Императорскаго Московскаго Университета Господь Кураторовъ я читалъ книгу подъ заглавіемъ: Хозяйки и Хозяина Часть VIII, и не нашелъ въ ней ничего противнаго наставленію, данному мнѣ о разсматриваніи печатаемыхъ въ Университетской Типографіи книгъ; почему она и напечатана быть можетъ. — Коллежскій Совѣтникъ, Красноуфкиа Профессоръ и Цензоръ печатаемыхъ въ Университетской Типографіи книгъ,

АНТОНЪ \* БАРСОВЪ.





# ХОЗЯЙКА,

СОСТАВЛЯЮЩАЯ

ВТОРУЮ ПОЛОВИНУ СЕГО СОЧИНЕНІЯ И ВТО-  
РЬЯ ШЕСТЬ ЧАСТЕЙ ЗАНИМАЮЩАЯ

---

ЧАСТЬ ОСЬМАЯ.

---

*Отдѣленіе первое.*



и  
л  
в  
т  
е  
в  
н  
н

ма  
мо  
соо



## ПРЕДИСЛОВІЕ.

Продолжая описаніе упражненій Хозяйкиныхъ въ поварѣ челоѣка средственнаго состоянія, былъ я во мнѣнїи главы о пирожномъ и пастетахъ пропустить, а Читательницъ моихъ отослать къ добрымъ повареннымъ книгамъ, въ которыхъ находятся лучшія наставленія къ печенію пирожнаго и пастетовъ. Въ этомъ совѣщался я единственно только съ собою, потому что по Экономическимъ основаніямъ къ главамъ симъ не слишкомъ былъ благосклоненъ; ибо оныя въ нѣкоторыхъ домахъ средственнаго состоянія принятія совѣмъ не заслуживаютъ.

Никогда не служили ко увеселенію моему тѣ слухи, что нѣкоторыя фамилїи истощили все имѣніе на пироги и пастеты, и такъ сказать до сумы допеклись. И такъ не противоѣдствовалъ бы я мнѣнію моему, когдабъ разсужденіями одной почитенія достойной Госпожи, которой заключенія, яко искуснѣйшей Хозяйки въ нашей странѣ, болѣе надо мною подѣйствовали, нежели бы могли то произвести возраженія нѣкоторыхъ молодыхъ моихъ прїятельницъ. Послѣднія разсматривая намертаніе моего сочиненія, съ неудовольствіемъ возражали, что въ такъ называемой Хозяйкиной Элементарной книгѣ не все вкупѣ находится, что къ обширной округѣ ихъ повареннаго знанія надлежатъ можетъ.

Должно мнѣ представить заключенія оной весьма почитенной Госпожи, приведшей меня къ перемѣнѣ моего намѣренія. Я чрезъ одного прїятеля моего сообщилъ ей впервыихъ о моемъ предпріятіи, опи-



сывать упражненія Хозяйкины, и планъ, мною расположенный; послѣ же послалъ вручить ей и первую Часть Хозяйки. Она чрезъ того же пріятеля моего возвѣстила мнѣ совершенное свое на то одобрѣніе, а притомъ дала знать, что мой первый планъ въ разсужденіи пропущенной матеріи о пирожномъ и пастетахъ, также вареніи плодовъ, въ таковомъ сочиненіи, надъ которымъ я тружуся, расположенъ недостаточно. Г. Фонъ Минхгаузенъ писалъ только для Хозяина, однакожъ включилъ и Хозяйкины упражненія, на примѣръ о вареніи ягодниковъ, и проч. Сии предложенія о различномъ приготовленіи плодовъ были большею частью не его собственнаго изобрѣтенія, но извѣстныя какъ ей, такъ и знакомымъ ея еще до изданія его Хозяина. И чтобы я въ матеріи о пирожномъ и пастетахъ шествовалъ всюду безопасными шагами, прислала она ко мнѣ собственную свою рукопись съ нѣсколькими печатными поваренными книгами, при чемъ въ послѣднихъ (между коими болѣе отличено было сочиненіе Марка Лоофша), все замѣчено было, что она изъ пирожнаго и пастетовъ обще съ своими пріятельницами по предписанію дѣлала, и нашла исправнымъ. Накатое мною сочиненіе Хозяйка должна представлять для всѣхъ статей средственнаго состоянія общепользную ручную книгу; что въ оной не прилично по состоянію однихъ, можетъ напротивъ совершенно служить къ употребленію другихъ. Умалчивая о томъ, что и въ самыхъ нижнихъ статьяхъ средственнаго состоянія временемъ пирожное и пастеты готовятъ; не рѣдко же случается и то, что женщина въ дожу своего по случаю какого нибудь праздника увидитъ родъ хлѣбнаго, котораго приготовленіе охотно бы знать желала, хотя не имѣвъ намѣренія, пирожное, ею гдѣ нибудь видѣнное, или о которомъ слышала, завести въ сво-

емъ



емъ собственномъ домѣ. Когда для ученыхъ мужей пріятно, полезно и похвально знать больше наукъ, кромѣ той, въ которой они собственно упражняются: женщины равномѣрно не худо разумѣть больше въ домоводственной наукѣ, нежели сколько нужно для ежедневнаго ея упражненія; поелику не лѣзя предвидѣть, въ каковыхъ обстоятельствахъ она нынѣ или завтра обрѣтись, больше и свѣдѣнія имѣть должна. Сверхъ того главнѣйше нужно каждый родъ пирожнаго, при описаніи приготовленія онаго, по его степени и уваженію въ особливости замѣчать, чему изъ поваренныхъ книгъ не лѣзя научиться; ибо многія Хозяйки великую дѣлаютъ ошибку, подавая пирожное на столѣ совсѣмъ въ обратномъ порядкѣ, и тѣмъ подвергаютъ себя посмѣянію. На послѣдокъ желала помѣнута Госпожа, чтобъ я, подобно приведеннымъ въ первой Частѣ Хозяйки нѣкоторымъ изображеніямъ, которыхъ нѣкоторые подлинники ей знакомы, въ послѣдующихъ Частяхъ гдѣ нибудь включилъ правоучительную повѣсть жизни давно скончавшейся, и во всѣхъ видахъ Хозяйки образцомъ служившей Г. А. въ Ф. потому что ея въ сосѣдствѣ ея много отличныхъ Хозяекъ устроено, кои и мнѣ не безвизвѣстны быть должны. Также и та Госпожа, у сыновъ которой я нѣкогда былъ гофмейстеромъ, и которую я считаю лучшею Хозяйкою въ ея окрестности, была совершенная ученица оной образцовой Хозяйки. Таковая правоучительная повѣсть жизни для домоводственнаго состоянія должна быть столькожъ любопытна, какъ прочимъ людямъ описаніе жизни великихъ мужей. Молодымъ особамъ таковыя повѣсти дѣлаютъ живѣйшія впечатлѣнія, и не рѣдко больше, нежели домоводственное ученіе и правила; таковыя повѣсти показываютъ искуснѣйшее произведение особливѣйшихъ правилъ въ общей сязн, а



тѣмъ оживляютъ и поддерживаютъ полезнѣйшее по-  
дражаніе. —

Прелику пишу я для нѣжнаго пола, то и  
счелъ за должность во мнѣнїи моемъ уступить за-  
ключенїямъ таковой пожилой Госпожи, которая дол-  
жна считася быть украшенїемъ своего пола. Часть  
сего выполнилъ я въ подлежащей книгѣ, другое же  
надѣюсь совершить въ третьей Части Хозяйки.

Въ первомъ Отдѣленїи сей книги двѣ первыхъ  
главы составляютъ продолженіе поварни дворянской,  
именно о различныхъ рыбныхъ пищахъ и жареномъ.  
Третья глава предлагаетъ о употребляемыхъ въ пи-  
щу грибахъ съ наставленїями о разномъ оныхъ при-  
готовленїи и запасанїи въ прѣкѣ. Четвертая со-  
держитъ прибавленїе о пищахъ разнаго рода, о ко-  
торыхъ не упомянуто было въ предшествовавшихъ гла-  
вахъ. Пирожное и пастеты занимаютъ пятую и  
шестую главы. Пирожное по своему роду показано  
по вѣсѣднему у насъ въ обыкновенїе порядку; и  
когда во избѣжанїе распространительности не всѣ  
роды пирожнаго и пастетовъ описаны, по крайней  
мѣрѣ не пропущено могущаго служить къ тому,  
чтобъ другому неопisanному пирожному и пасте-  
тамъ, по формѣ описанныхъ, легко подражать и  
оного дойти можно было.

Во второмъ Отдѣленїи этой Части представля-  
ются діететическія правила, коихъ знанїе для Хо-  
зяйки какъ въ приготовленїи пищъ, такъ и въ  
прочей жизни полезно; незнанїе же вредно быть мо-  
жетъ. Хотя же діететическія правила, какъ кажется,  
болѣе касаются до мужа, нежели жены; однако  
имѣлъ я намѣренїемъ, чтобъ послѣдняя первому слу-  
жила совѣтницею и напоминающею. Способнѣйшіе



и искусѣйшіе мужи обременяють себя или слишкомъ обременены бываютъ трудами; множество ихъ явныхъ упражненій и головныхъ работъ приключаютъ то, что они сами о себѣ не помнятъ, и не заботятся о своемъ здоровьѣ. Сему обстоятельству часто подвергаются ученые и люди, въ общирныхъ и заботахъ окруженныхъ состояніяхъ живущіе. Сіи живутъ не потому противно діететикѣ, чтобъ не знали, какъ діететически жить должно; они не рѣдко напоминаютъ о томъ другимъ, кромѣ себя. Въ этомъ случаѣ надлежитъ сожительницамъ бодрствовать и напоминать своимъ супругамъ, чтобъ они со главою дома ихъ и онаго благо преждевременно не сокращали; понеже я не врачъ по промыслу, то въ діететическихъ правилахъ большею частью заставлялъ таковыхъ мужей говорить, коихъ великое пронычаніе, знаніе Медицины и лучшая опытность похваляемъ отъ нихъ правилъ жизни великое уваженіе придавать должны.

Не достаточно еще того, чтобъ Хозяйка средственнаго состоянія въ приготовленіи пищи въ поварнѣ помышляла только о вкусѣ и способности рныхъ; благопристойность возлагаетъ на нее законъ заботиться и о видѣ, чтобъ поставляемое на столъ кушанье было и глазамъ пріятно; къ сему предано наставленіе во второй главѣ.

Второго Отдѣленія третья глава содержитъ дѣйствія, большею частью могущія быть полезными всѣмъ домамъ, которые и ниже средственнаго состоянія.

Когда осторожная Хозяйка, паче всего въ деревнѣ, желаетъ взирать на будущія времена года безъ возмущенія и беспокойства сердечнаго, должна



она по исправнымъ расчетамъ вычислить: что она своими прочными пищамя до тѣхъ поръ и еще далѣе пробавиться можетъ, когда наступающее время года позволитъ убыль запасовъ замѣстить новыми. Сіи прочные запасы изъ царства животныхъ получаютъ помощію домовой бойницы, и третья глава подастъ наставленіе, какъ для содержанія дому убиваемыхъ скотовъ обратить въ прочную пищу солениемъ, копченіемъ и квашеніемъ, лучшимъ образомъ. Калбасы въ нѣкоторыхъ мѣстахъ дѣлаютъ не съ таковою точностію и тщаніемъ, какъ бы надлежало; почему въ Отдѣленіи этой главы о различномъ приготовленіи разныхъ калбасъ, копченіи и храненіи оныхъ такъ обстоятельно предложено, что и самая нескучная Хозяйка, какъ мнѣ кажется, сама себя изъ сего наставитъ можетъ.

---



# ХОЗЯЙКА.

## ГЛАВА I.

### Рыбныя пищи.

1) Щука, въ соли отварная.

**Щ**уку, въ соли отвариваемую, отъ щелухи не очищаютъ; разрѣзавъ вдоль брюхо, должно вынуть изъ ней внутреннїя, изъ коихъ печень, икру и молоки варящъ съ нею; далѣе, распластать ее, ш. е. разрѣзавъ по спинѣ на двое, разнявъ на обыкновенныя части, бросишь оныя въ холодную воду, изъ которой пошчасъ положишь въ кошелъ, приставленный на огнѣ: соль вмѣстѣ съ нею должно класть въ воду, также приправить лавровыми листьями, перцемъ чернымъ цѣлкомъ, или кубебою, парю корней пещрушки и нѣсколькими луковицами; когда вода повыкипитъ, положишь кусокъ масла коровьяго и съ онымъ приварить.

1) Еслили щука велика и стара, приставляется на огонь въ холодной водѣ, чтобъ не осталась шверда шѣломъ; среднихъ



нихъ же и малыхъ щукъ (кои справяными называются) приспавляютъ на огонь въ горячей водѣ.

- 2) При вареніи всякихъ рыбъ огнемъ должно такъ управлять, чтобъ рыбу скоро въ кипѣніе привести; всплывающую нечистоту снимаешь, а чтобъ не выбило чрезъ край, тому препятствовашь, опчаспи захватывая уполовникомъ воду и выливая оную опять, частью же ударяя въ край кошла уполовникомъ.
- 3) Малыхъ щукъ опѣ щелухи очищаютъ, съ обѣихъ сторонъ слегка надрѣзываютъ, голову оспавляютъ цѣлу, въ хвостѣ прорѣзываютъ скважину, и загнувъ въ кольцо, задѣваютъ скважиною на нижнюю челюсть щуки, чтобъ она такъ свернувшись осталась.
- 4) Когда подаютъ на столъ щуку съ голубымъ перомъ, то сваривъ оную, спрыскаешь холодною водою, положивъ на блюдо накрышь другимъ блюдомъ, а сверхъ еще салфеткою, чрезъ что голубой ея цвѣтъ означится.
- 5) Каждой Хозяинъ нужно привыкнуть къ исправному глазомѣру, чтобъ не слишкомъ переливать воды въ котелъ, гдѣ рыба варится. Въ соли отвариваемая рыба не будетъ вкусна, естли доваривается въ большемъ количествѣ воды; главное обстоятельство, въ которомъ чаще погрѣшаютъ въ безрыбныхъ мѣстахъ.



6) Съ небольшимъ количествомъ соли мягко сваренная рыба составляетъ плохое кушанье; когда рыба будетъ жирная, какъ на примѣръ угорь, лещъ или карпъ, недоложеніе соли учиняетъ шаковую рыбу нездоровою пищею; однакожъ не должно рыбу и пересолишь такъ, чтобъ было, какъ говорится, живая соль. Хозяйкѣ должно опварь, въ которомъ рыба варится, съ примѣчаніемъ опивдывать, дабы заключить о надлежащей мѣрѣ соли; если рыба подана будетъ на столъ недосольная, то оной, равно какъ многимъ инымъ кушаньямъ, присоливаніе за споломъ не поможетъ.

7) Рыбу *вскрыть* или *потрошить*, значитъ на поваренномъ наречіи разрѣзать брюхо и вынуть внутреннія; о чемъ должно замѣтить, что это слово значитъ, когда въ слѣдствіи будетъ поминаемо.

8) Съ большими щуками вареные корни пепрушки на столъ не подаются, но луковицы цѣломъ, потому что онѣ нѣкошорые кушаютъ. Малыхъ щучекъ въ соли опвариваютъ съ правую пепрушкою, кою кладутъ въ почки, не крошивъ; оную вмѣстѣ съ рыбою выкладываютъ на блюдо.

9) Какъ края блюда, такъ и самую рыбу, должно посыпать рубленою правою пепрушкою, въ кошорой могутъ быть и ешебельки; рыба же, не въ соли опвари-



ваемая, когда подаваема будетъ на блю-  
дѣ, края онаго посыпаются шерпымы  
сухаремъ пшеничнымъ.

- 10) Къ рыбѣ, въ соли отварной, подаютъ  
различные салаты; въ недоспашкѣ  
оныхъ употребляютъ одинъ *уксусъ рен-  
ской* или *растворенной хрѣнѣ*, копо-  
рой пригошовляется шаковымъ образомъ:  
добраго бѣлаго хрѣну стереть на тер-  
ку, попомъ на тарелкѣ поставивъ про-  
тивъ жару, чшобъ ѣдкость вышянуло;  
полить тогда хрѣнѣ уксусомъ, и смѣ-  
шать съ прибавкою сахару (или одной  
соли); пріятнѣе будетъ вкусомъ эиотъ  
растворъ, когда нашереть вмѣстѣ съ  
хрѣномъ хорошихъ квасныхъ яблокъ: нѣ-  
копорыя употребляютъ къ этой рыбѣ  
*сливной сокъ*. Сливный вареный сокъ  
разводишся винограднымъ виномъ, и под-  
мѣшиваешся въ него крайне дробно скро-  
шенной лимонной корки; есѣли вино  
будетъ кисло, подсластитъ оное саха-  
ромъ. Иныя употребляютъ ренской  
уксусъ пополамъ съ водою и сахаромъ,  
чшобъ вкусъ имѣлъ оспрошу; въ сли-  
вной сокъ посыпаютъ толченой корицы,  
оный подавать должно холодный; еще  
къ рыбѣ, въ соли отварной, дѣлаютъ ра-  
створъ въ обмочку, растирая *ключевой  
хрессъ* въ толкушкѣ, и разведивъ оной  
ренскимъ уксусомъ.



2) *Щука съ дробною рѣпою.*

Мѣлко искрошенную рѣпу почти до спѣлости сварить въ кошлѣ, горшкѣ, или кастрюлѣ, а щуку, на части разнящую, положить сверьху, и вмѣстѣ съ рѣпою додержавъ, подправивъ коровымъ масломъ, мушкатнымъ цвѣтомъ и перцомъ, напоследокъ же посыпать шершымъ сухаремъ пшеничнымъ.

1) Когда рыба варена не въ соли, должно оную отъ щелухи очистишь и надрѣзатьъ съ боковъ.

2) Въ Маркѣ, гдѣ много дробнаго рода рѣпы, блюдо это *средственное*, въ другихъ же мѣстахъ *гостинное*.

3) *Щука съ пустарнакомъ.*

Блюдо это подобно предшедшему готовится, кромѣ того что въ соусъ кладется ложка смѣшаны или сливокъ; пища сѣя обыкновенная или вседневная.

4) *Щука съ корнями петрушки.*

Готовятъ оную почти по предписанному въ № 2, а приправляютъ мушкатнымъ цвѣтомъ и крошеною петрушкою; съ корнями *селлерей* варятъ шаковымъ же образомъ; оба приготовленія составляютъ *средственное* блюдо. Нѣкоторыя къ петрушкѣ прибавляютъ сахару, чибобъ соусъ былъ сладокъ.

5) *Щука съ зеленымъ горохомъ.*

Когда молодой зеленой горохъ почти совсѣмъ сварится, употребляемая къ нему обыкновенно малая щука кладутся  
сверь-

сверху, чтобы съ горохомъ вмѣстѣ до-  
варились; подбавишь сюда должно масла  
коровьяго, мушкатнаго цѣшу и пепру-  
шки, а наконецъ шертаго пшеничнаго су-  
харя.

- 1) Многія подслащиваютъ горохъ сахаромъ,  
отъ чего бываетъ онъ вкуснѣе.
- 2) Блюдо это *средственное*.

б) *Щука съ горчицею.*

Приславъ на угольной жарѣ въ чере-  
пнѣ вина винограднаго съ масломъ ко-  
ровымъ, мушкатнымъ цѣшомъ, лимо-  
номъ, въ кружки наръзаннымъ, лавровыми  
листами, сахаромъ и пияшю или шестью  
ложками горчицы, дай сему вскипѣть; вы-  
нувъ щуку особливо, въ соли опваренную,  
и положивъ на блюдо, облей онымъ гор-  
чичнымъ соусомъ, такъ чтобы вся рыба  
покрылась.

- 1) Въ случаѣ, когда горчица выдетъ жи-  
дка, можно подбавишь въ нее два яичныхъ  
желтка.
- 2) *Щука въ горчичномъ соусѣ гостинное  
блюдо.* Можно и среднихъ щукъ такъ  
сваривъ, обливать горчичнымъ соусомъ;  
но рыбу не столько круто въ соли оп-  
варивать, какъ бы была оная соленая,  
но *средственно*.

7) *Щука съ хрѣномъ.*

Варить щуку особливо въ коплѣ, по-  
ложивъ посредственно соли, въ тожъ вре-  
мя варить шертаго хрѣну въ чистомъ мо-  
локѣ съ прибавкою масла коровьяго и му-  
шка-



шкапнаго цвѣша въ особливомъ горшечкѣ; съ рыбы воду слишь, выложишь къ ней хрѣнъ и вмѣстѣ приваришь.

1) Чшобъ хрѣновой соусъ не былъ жидокъ, напереть пшеничнаго сухаря въ шаковой мѣрѣ, чшобъ сдѣлать огущеніе.

2) Щука съ хрѣномъ *средственное блюдо.*

8) *Щука въ соусъ съ петрушкою.*

Отваришь сперва въ водѣ въ коплѣ или каспрюлѣ среднихъ мѣлко изрубленыхъ луковицъ, положишь туда же рыбу, приправитъ коровимъ масломъ, мушкатымъ цвѣшомъ и дробно скрошеною петрушкою, а сокъ огустишь пертымъ пшеничнымъ сухаремъ.

1) Когда много накрошено будетъ травы петрушки, блюдо это называется *рыба въ зеленомъ соусѣ.*

2) Щука въ соусъ съ петрушкою *составляетъ средственное блюдо.*

9) *Щука въ кисломъ соусѣ.*

Выпошрошенныя, очищенныя и сбоекъ надрѣзанныя щуки по обыкновенію отваришь въ соли, приставитъ на жаръ черепню, жаритъ въ оной жеребейками надрѣзанной вещицы и луку съ прибавкою маіорану, малой доли гвоздики, першаго рѣшетнаго сухаря и краснаго пивнаго уксу; уваря это вмѣстѣ, выложивъ рыбу на блюдо изъ ошвару ея, облишь симъ кислымъ соусомъ такъ ложкою, чшобъ каждая часть рыбы покрылась, и изъ подъ соусу видна не была.

*Часть VIII. Отдѣл. 1. Б*

1)

- 1) Естѣли наперешъ верхней корки рѣшешнаго хлѣба, соусъ будешъ вкуснѣе; подслащивающъ же оной медомъ или сахаромъ, но лучше положишъ, варивъ соусъ, крупнаго и дробнаго изюму.
- 2) Блюдо эшо *вседневное*; а шаковымъ же образомъ готвяшъ и другихъ рыбъ, какъ - то окуней, плотву, язей, лещей, налимовъ и прочихъ.

10) *Щука съ сельдиными молоками.*

Выпопрошенную и на часпи разняшую щуку положишъ въ глубокую сковороду, на шреножникъ надъ углями поставленную, съ прибавкою коровьяго масла, мѣлко изрѣзанными сельдиными молоками, мушкашнымъ цвѣтомъ и лимоннымъ сокомъ, также лимономъ, въ крушки изрѣзаннымъ, и накрышъ другою плошною приходящею сковородою, и до шѣхъ поръ упаривать, какъ рыба поспѣетъ.

- 1) Естѣли щука будешъ велика и оплична, можно оную ошпавишъ съ попрохомъ, но разрѣзавъ на куски шолько въ палецъ толщиною; куски сѣи еще сырые спрыскиваюшся солюю.
- 2) Молоки сельдиныя должно вымышъ, чшобъ убавишъ солености.
- 3) Вмѣсто сельдиныхъ молокъ можно упошребишъ опѣ косточекъ обобранную и мѣлко изрубленную сельдь, или анчоусовъ. Когда естѣ усшерсы, можно и оныхъ положишъ нѣсколько.





ровьемъ, и старайся не измѣвѣ рыбу, выложишь на блюдо.

1) Если рыбу подавать просто жареную, маюранъ въ брюхо, къ ней набиваемый, составляетъ лучшую приправу, безъ которой рыба будетъ не такова вкусна; маюранъ класъ цѣлыми стебельками. Въ жареную рыбу, которую подавать съ соусомъ, а не съ однимъ коровьимъ масломъ, въ которомъ она жарилась, должно маюрану класъ меньше, чтобъ собственнаго рыбьяго вкусу не заглушить; въ недостаткѣ маюрану можно употреблять шимѣанъ или тиминъ.

2) Чтобъ рыба къ рашпару не припеклась, онъ чего можетъ быть разломана, должно оный, не клавши еще рыбы, разгорячивъ, а потомъ помазать вѣшчннмъ саломъ.

3) Жаривъ рыбу въ коровьемъ маслѣ, можно оную посыпать шерпымъ сухаремъ пшеничнымъ, чтобъ оной припекся, но класъ онаго мало; должно же жаривъ рыбу переверотить, чтобъ съ обѣихъ сторонъ прожарилась; плоскія сковороды къ сему удобнѣе.

4) Выкладывая рыбу на блюдо, подлить нѣсколько масла, въ которомъ она жарилась; можно оную кушать въ обѣдѣ съ разными густыми пищаами, какъ-то кислою капустою, молочною капустою, разными молочными пищаами, и разными ка-



кашами; ввечеру подають кѣ ней только салашъ или сливной сокъ.

- 5) Таковымъ образомъ жарятъ нѣкоторые иныя рыбѣ, какѣ - то судаковѣ, плотву, язей, подлещиковѣ, карасей и линей; снятки также жарятъ, подложивъ шалфеи, а иныя смѣшавъ шалфею пополамъ съ майораномъ.
- 6) Жареную рыбу должно жарить цѣломъ, не разрѣзывая; изъ щукъ таковымъ образомъ жарятъ только средняго роста, а большихъ разрѣзываютъ на двое или на трое; сома также на части разная поперегъ въ палецъ толщиною.
- 7) Жареная рыба гостинное блюдо, и можетъ иногда замѣнять мясное жареное, еслили онаго наскоро приготоновишь не лѣзя.

13) Щука съ виноградомъ.

Зажаривъ щуку на рашпарѣ, положивъ на сковороду съ коровьимъ масломъ и спѣлымъ виноградомъ, и прижарить; если соусъ будетъ жидокъ, напереть въ него не много сухаря пшеничнаго.

- 1) Можно таковымъ образомъ приготоовать окуня, судака, плотву и язя.
- 2) Рыба съ виноградомъ гостинное блюдо.

14) Запеканья щуки.

Очистивъ малыхъ щучекъ, надрѣзать и выпрошить, sprыснуть солью, обвалять въ мукѣ, запечь на сковородѣ въ поджаренномъ маслѣ, а на столъ подавать

обливъ шѣмъ же масломъ съ прибавкою  
ренскаго уксусу или лимоннаго соку.

- 1) Нѣкоторыя въ муку подбавляютъ яицъ  
и мушкатнаго орѣшку, а рыбу ошва-  
ривъ прежде въ соли, обваливаютъ въ  
этомъ шѣстѣ и запекаютъ; *пискарей*  
*и плотву* также готовятъ.
- 2) Запеканая рыба соснавляетъ *средствен-*  
*ное* блюдо, а въ обмочку большею частью  
подаютъ къ ней сливной сокъ, такъ  
какъ описано приготовленіе онаго въ  
№ 1 въ 10 примѣчаніи.

15) *Жареная щука въ соусѣ съ капорсами.*

Поджаривъ по вышеписанному щукъ на  
рашпарѣ, приготовляется *капорсовой* соусъ,  
такъ какъ писано въ *седьмой Части* гл.  
5. въ № 7, вѣселаго Ошдѣленія, и съ онымъ  
подавать; щуку должно въ этомъ соусѣ  
не много приварить, чѣмъ заимствована  
въ себя вкусъ онаго. Соусы лимонной, вин-  
ной и съ коринкою, также анчоусной, по-  
даются съ этою жареною щукою. Смори  
объ оныхъ Часть 7, въ главѣ пятой вѣселаго  
Ошдѣленія въ № 6, 8 и 9; щука въ  
таковыхъ соусахъ *гостинное* блюдо.

16) *Щука съ агреснымъ соусомъ.*

Въ соли ошварную щуку положить въ  
просторную черепню, и прижарить въ  
слѣдующемъ соусѣ, состоящемъ изъ вина,  
агресу, сахару, лимону кружками, му-  
шкатнаго цвѣшу и шершаго пшеничнаго  
сухаря.

1)



1) *Агрестъ* значитъ сокъ изъ неспѣлаго винограда; употребляеся оной въ за-квашеніе соусовъ съ голубями, курицею и шеляпиною, которымъ сообщаетъ пріятную оспрошу; почему должно имѣть оный въ запасѣ. Приготовленіе онаго слѣдующее: взять винограду, когда оный только начнетъ спѣть, спелить оной въ толкушкѣ, и выжать сокъ сквозь цѣдильной мѣшечекъ; выжатой сокъ разлить въ бушылки, во всякую бушылку положить по столовой ложкѣ соли, по два гвоздка гвоздики и по малой долѣ толченаго перцу; показанная здѣсь мѣра на обыкновенную бушылку.

2) *Щука съ агрестомъ* гостинное блюдо.

17) *Щука съ кислую капустою.*

Кислую капусту сварить особливо, щуку же, съ малымъ количествомъ соли отваренную, разобрать въ кусочки, или крошить, и сперва на блюдо положить слой рыбы, по сверху онаго слой капусты, и такъ продолжать укладываніе слоями, сколько нужно, а потомъ на сиволъ подавать.

1) Въ этомъ приготовленіи щука *ежедневное* блюдо.

2) Еслили оное учинить *гостинымъ*, должно щуку жарить на рашпарѣ, поджарить въ коровьемъ маслѣ, съ костей обобрать и укладывать слоями по вышеписанному; голову щучью съ оснѣп-

комѣ шѣла положишь сѣверху стоймя, вдавивъ въ капусту, а для украшенія въ ротѣ ей положишь ея печенку поперегъ, чѣтобъ на обѣ стороны выспавилась; можно прибавить въ эту капусту капорсовъ, и даже усприцъ.

Приготовляющъ щукъ иными различными способами, какъ-то шпикованныхъ въ курболонѣ, чиненыхъ, шѣльное изъ щукъ, и иному подоб. но шаковыя приготовленія, бывъ хивыры и сѣ околичносными, надлежатъ до искусства поваровъ знаменитыхъ господъ. Довольно и сихъ болѣе, нежели семнадцати способовъ въ перемѣнѣ приготовленія. — И какъ предшедшей седьмой Части въ пятой главѣ, описывая приготовленіе голубей, показано припомѣ наставленіе приготовлять шѣми же способами иныя мяса: здѣсь тоже сдѣлано въ разсужденіи щукъ; ибо какъ приготовленіе голубей можетъ служить образцемъ для разныхъ иныхъ мясъ, такъ приготовленіе щукъ служить образцемъ для иныхъ рыбъ, о которыхъ опчаспи уже упомянуто; это должно памятовать и употреблять въ пользу, потому чѣто въ слѣдствіи сіе для повторенія будетъ оставлено.

18) *Морской ершъ въ луковомъ соусѣ съ масломъ.*

Сія рыба очищается отъ лузги подобно щукъ, потрошится, но сѣ боковъ не надрубывается, и разнимается на части; нарѣзашъ кружками довольно луку, положишь



жишь съ солью воду, а потомъ - рыбу и варишь; когда же почи сварится, подбавишь коровьяго масла, мушкатнаго цвѣшу и шерпаго пшеничнаго сухаря.

- 1) Послику мясо въ морскомъ ершѣ ломко, не должно онаго надрѣзывать, чѣмъ въ куски не раскрошилось.
- 2) Малыхъ ершей готвятъ цѣлыхъ, не разрѣзывая.
- 3) Варивъ рыбу сѣю, должно имѣть осторожнѣе, чѣмъ не долго на огнѣ продержатъ; ибо можетъ распасѣться въ крошки.
- 4) Можно же морскаго ерша готвить въ соусахъ съ пепрушкою, и въ Голландскомъ, какъ писано въ Но. 11.
- 5) Если подавать онаго въ другихъ соусахъ, какъ-то капорсномъ или анчоусномъ, не должно онаго жарить на рѣсѣ и сковородѣ какъ щуку, онѣ сего не выдержитъ и раскрошится; надлежитъ по сему отварить онаго въ водѣ съ солью, а выложивъ на блюдо, облить какимъ угодно соусомъ.
- 6) Ерши морскіе и шамъ, гдѣ онымъ ловѣ, составляющъ уважаемое гостинное блюдо.

19) Цѣломъ отварной ершъ морской.

Выпотрошивъ онаго не очищать, не надрѣзывать съ боковъ, но только съ каждой стороны вдоль прорѣзать по срединѣ, согнуть въ кольцо и связать, чѣмъ по свареніи въ эшомъ согнутии осипался;

Б 5

от-

отваривашь онаго съ солью, и подашь на столъ въ его лузгѣ.

- 1) Хотя сихъ ершей иногда очищаютъ, но по бокамъ не надрѣзываютъ.
- 2) Чѣмъ крупнѣе будетъ эта рыба, тѣмъ лучше украшаетъ торжественный обѣдъ.
- 3) Къ эшимъ отварнымъ ершамъ подаютъ соусъ на особой тарелкѣ; оной сосною изъ коровьяго масла, до желта ушопленнаго, копорымъ, раздавая, поливаютъ рыбу, или съ ложкою посылаютъ вокругъ, чтобъ всякъ для себя по желанію брать могъ; не рѣдко подаютъ къ шому же и горчицу, которую всякъ на тарелкѣ своей мѣшаетъ съ масломъ. Нѣкоторыя поджариваютъ напершой сырой хрѣнъ противъ огня, но такъ, чтобъ оной не пригорѣлъ и не почернѣлъ; этотъ огнемъ оспрошъ своей лишанный хрѣнъ славятъ особливо на тарелкѣ, чтобъ, кому угодно, могъ кушать рыбу или съ масломъ однимъ, или смѣшавъ оное съ хрѣномъ; иногда съ масломъ привариваютъ крошеной петрушки, тогда горчицу и хрѣнъ опшавляютъ; ибо ищется того, чтобъ вкусъ петрушки опличался; въ этомъ случаѣ иногда масло съ петрушкою не подаютъ особливо, но обливаютъ онымъ рыбу.

20) Карпъ, извѣла отварной.

Выпопрошеннаго и на часни разнятаго карпа отвариваютъ въ водѣ съ солью, лавровымъ листомъ, цѣльнымъ перцемъ

и



и гвоздикою, двумя луковицами, корицею также, цѣлкомъ положенною, и нѣсколькими кружками лимону; когда же довольно поуваришся, положишь кусокъ масла коровьяго, а подавая на блюдѣ какъ рыбу, такъ и края укласть петрушкою.

- 1) Кому уютно, чшобъ карпъ былъ синъ, должно онаго не варивъ еще, sprыснуть ренскимъ уксусомъ, а когда сваришся, кошель накрышь скашерпью, чшобъ пары не выходили.
- 2) Всѣ внутреннїя карпа варятъ съ нимъ вмѣстѣ, кромѣ желчи, кою должно опорожно вынувъ бросишь; естли оную прорвешь, опмышь шрудно, и рыба будетъ горька.
- 3) Карпъ *гостинное блюдо*, а подаютъ къ оному салашы, или расвореной хрѣнѣ.
- 4) Въ нѣкоторыхъ домахъ естъ обыкновеніе выпрошенному карпу класъ въ ротъ соли съ шолченою кубебою; это очень хорошо, пошому чшо голова, яко лучшая часть рыбы, получаетъ прїятной вкусъ, и ишребляетъ нечистой запахъ, въ шомъ мѣстѣ впрочемъ бывающій.

21) *Карпъ, изъясна отсарной.*

Не пошршивъ еще карпа, проколошь ему брюхо ножемъ между нижнихъ плавильныхъ перьевъ. Кровь его уважающъ, и для того, какъ оная послѣ показаннаго уязвленїя большею частью ршомъ ишсекаешъ, собирающъ оную въ подшавленное блюдо, на-

наливъ въ оное не много уксусу; когда кровь вся спечетъ, рыбу попрошатъ, и по обыкновенію разнимающъ на части; варящъ оную вмѣсто воды въ квасу или въ бѣломъ пивѣ съ солью, лавровымъ листомъ, гвоздикомъ, перцемъ, корицею, цѣлкомъ положенною, двумя луковичами, нѣсколькими кружками лимону, и когда рыба уварится, подбавляющъ нѣсколько масла коровьяго и сахару.

- 1) Въ мѣстахъ, изобилующихъ рыбою, на карповъ, изшемна свареныхъ, больше охотниковъ, нежели до вареныхъ избѣла, почему опвару, въ котломъ онъ варился, по нѣскольку при раздаваніи кладущъ на каждую тарелку.
- 2) Въ недоспашкѣ бѣлаго пива можно употреблять полпиво и квасъ; однакожъ вкусъ выходитъ не таковъ, какъ отъ бѣлаго пива; горькое пиво къ сему не годится.
- 3) Сказано, что кладется сахаръ въ опваръ эпой рыбы; подслащиванія сего не должно употреблять слишкомъ, какъ то иногда дѣлаютъ неискусныя Хозяйки. Должно также знать, что карпъ въ соли опваривается; почему соли должно класъ много; напоминаніе это не излишне, ибо помянутое положеніе сахару иныхъ можешь побудишь беречь соли; а въ этомъ сдѣлана будетъ погрѣшность.

4)



4) Еще повсюряется, какъ выше сказано о щукѣ, чѣшбъ ошвару было не много, и оной очень уваривашь; никакая рыба не бывашь вѣсна въ жидкомъ ошварѣ, а карпы всего меньше. Когда наши деревенскіе жишли обѣдающь въ городѣ и бдящъ въ соли ошварную рыбу, жалуюсь на принужденіе, кошорому подвергаются изъ вѣжливости, дабы не показашь презрѣнія къ пославляемой пищѣ. Они жалуюсь на жидкой и мало соленой ошварѣ, кошорой обыкновенно подающь съ рыбою въ блюдѣ, шакъ чѣшбъ въ перьвой разѣ подумали, не уха ли эшо, кошорую должно хлебашь ложками; нѣкошорыя изъ самыхъ вѣжливыхъ получили лихорадку ошъ сего кушанья.

Но какъ выше уже сказано, что щуки въ поварѣ приготавливаются многими различными способами, шо же обшоятельсшво и въ разсужденіи карповъ. Людямъ средшвеннаго состоянія прилично не подрашашь сему, и въ мѣсшпахъ, изобилующихъ рыбою, ежедневно подающъ оную шолько въ соли ошварную. Ешшли соли положено будешъ довольно, и ошварѣ до гостшоты уваренъ, рыба въ шакшомъ пригшшшвленіи не шолько можешъ прѣбшться, нежели когда ищущъ эшо поддержашь безпресшпанною перемѣшною родовъ рыбы; какъ-шо въ мѣсшпахъ, изобильныхъ рыбою, нынѣ стараются имѣшъ на столѣ карпа, зав-пре

пре щуку, попомъ угря, ершей, лещей, судаковъ, и прочихъ.

22) *Лещъ.*

Лещей приготавливаютъ и ѣдятъ таковымъ же образомъ, какъ и карповъ.

1) Чѣмъ крупнѣе и жирнѣе будетъ лещъ, тѣмъ вкуснѣе оной, и составляетъ уважаемое *гостинное* блюдо.

2) Приготовление леща перемѣняютъ иногда таковымъ образомъ, что отваривъ онаго въ соли, кладутъ на блюдо безъ соусу; а обливаютъ особливимъ соусомъ, изъ *вишеннаго морсу* дѣлаемымъ: взявъ вишеннаго морсу, вина, (\*) масла коровьяго, шершой лимонной корки, сахару, лавровыхъ лисцовъ, корицы и гвоздики сварить на угольномъ жару въ черепнѣ; это сославивъ оный соусъ; подавая на столъ сверьху посыпать сахаромъ и корицею. Карповъ также иногда подаютъ въ этой легкой перемѣнѣ, и ѣдятъ оныхъ съ симъ соусомъ какъ холодныхъ, такъ и горячихъ; но замѣчается, что хощя всѣхъ рыбъ, въ соли отвариваемыхъ, подаютъ въ щелухѣ, напротивъ карповъ и лещей къ сему соусу очищаютъ.

23)

(\*) Не должно сдѣлать ошибки, гдѣ упоминается вино, чтобъ счесть оное за хлѣбное, это всюду значить виноградное; простое же наше вино гдѣ упоминается, то всегда съ приложеніемъ горячее или хлѣбное.



23) Ерши.

Естьли рыбу сію просто въ соли опваривать, не чистяишь оную отъ лузги и не попрошайшь; варяишь оную съ солью въ пивъ или квасу съ двумя луковицами, и крупно сполченымъ Англинскимъ перцемъ; а когда опварь поукипишь, кладушь не много масла коровьяго.

- 1) Чѣмъ крупнѣе ерши, тѣмъ больше составляютъ уважаемую *гостиную* пищу. Естьли пиво будетъ горько, варяишь въ ономъ съ прибавкою воды, но вкусъ выходитъ не таковъ. Ъдаяишь ершей обыкновенно съ хрѣномъ или сливнымъ сокомъ.
- 2) Должно съ эшою рыбою оспорожно обходишься, а особливо въ разсужденіи дѣшей, ибо нѣтъ опаснѣе кошей, каковы въ плавильныхъ перьяхъ эшой рыбы подъ брюхомъ, такъ что не лзя оныхъ вынуть, естьли кто подавится.
- 3) Опваривая рыбу сію, къ обливкѣ масломъ коровьимъ хопя не попрошайшь, но щелушайшь; сварить мѣлко накрошеннаго луку въ водѣ, подложить потомъ крошеной петрушки, мушкатнаго цвѣту или мушкатнаго орѣшку, масла коровьяго и тершаго пшеничнаго сухаря, чтобъ опварь сгустить.
- 4) Готовяишь же сію рыбу и въ соусъ съ лукомъ; нарѣзать много луковицъ кружками, и когда опварь уварится, подложить

жить

жишь масла коровьяго, мушкатнаго цѣ-  
пу и шершаго пшеничнаго сухаря.

- 5) Хотябѣ ерши были малы, много до  
нихъ охотниковъ; но иногда отварива-  
ють ихъ просто въ соли.

24) Окунь.

Рыба сія столькожъ многимъ и одина-  
кимъ переменамъ въ пригошованіи под-  
вергается, какъ и щука; почему объ ономъ  
повторять не нужно, кромѣ что боль-  
шой окунь составляетъ *гостинное* блюдо,  
и съ щукою въ равномъ степени; малые  
окунь надлежатъ ко *вседневной* пищѣ.

25) Сомъ.

Выпопрощивъ, очистивъ и разнявъ  
сома, должно счистить съ кожи его склизъ;  
кладенся оной въ горячую воду, отъ чего  
склизъ опсхаетъ, ножомъ соскабливает-  
ся и потомъ въ водѣ ополаскивается.  
Поелику въ посредственномъ семействѣ,  
рѣдко можно издержать цѣлаго большого  
сома, потому рыбаки продають онаго ча-  
стими на вѣсѣ; варятъ оные подобно щу-  
кѣ съ пепрушкою и масломъ коровимъ,  
или лукомъ, какъ морскаго ерша по пред-  
писанному въ № 18.

- 1) Сомъ въ мѣспахъ, гдѣ онымъ ловъ,  
считается за *средственную* пищу; ма-  
лой сомъ въ равномъ уваженіи.
- 2) Отваривають онаго подобно щукѣ въ  
соли; дѣлають къ нему обмочку изъ  
ренскаго уксусу, крошеной пепрушки и  
шолченаго перцу.



3) Съ шафраннымъ соусомъ также онъ вкусенъ; сперва должно его отварить въ соли, но положивъ оной умбрено; опбавивъ отвару, положить шафрану, масла коровьяго и шерстаго пшеничнаго сухаря.

4) О жареніи сомовины упомянуто въ № 14 въ 5 примѣчаніи.

26) Радль.

Когда рыбу сію отваривать въ соли, должно оную подобно щукѣ попросить, разнять и варить; оная распадается въ крошки, естли будетъ долго на огнѣ продержана.

1) Когда рыба эта крупна, надлежитъ въ числѣ гостинныхъ пищъ, отвариваеиъ въ соли, и спавишиъ на сполѣ съ салатомъ, или расшвореннымъ хрѣномъ.

2) Хороша же сія рыба и въ обливкѣ масломъ коровымъ; тогда должно съ нее щелуху счиистить и отварѣ превратитъ въ соусъ подбавкою масла коровьяго, мушкашнаго цвѣшу, крошеной пепрушки и шерстаго пшеничнаго сухаря.

27) Судакъ.

Судакъ готовится подобно щукѣ либо въ соли отварной, или съ масломъ коровымъ; естли оной малъ, счищается за сродственное блюдо.

28) Форель.

Выпотрошенныхъ форелей не различаютъ, но осипавляють цѣлыхъ; большею частью надрѣзываютъ оныхъ съ боковъ

Часть VIII. Отдѣл. I. В вдоль,

вдоль, какъ ершей морскихъ. Къ сообще-  
нiю имъ синешы спрыскиваютъ ихъ рен-  
скимъ уксусомъ, и кладутъ въ кипятокъ  
съ солью; когда сварятся, накрываютъ  
ихъ, чѣмъ пары не выходили, и синiй  
цвѣтъ оказался бы.

1) Форели составляютъ уважаемое *гости-*  
*ное* блюдо, и ѣдятъ оныхъ съ ренскимъ  
уксусомъ.

2) Еслили форели будутъ сонныя, синя-  
го цвѣту сообщить имъ не можно. Из-  
вѣстно, что откалываютъ оныхъ въ  
хвостъ, или близъ плеску, отъ чего онѣ  
помираютъ; такъ дѣлаютъ, еслили не  
удобно ихъ куда нибудь донести жи-  
выхъ; но лучше спараться приносить  
ихъ въ поварню живыхъ въ водѣ

3) Много охотниковъ до *маринован-*  
*ныхъ* форелей, съ которыми обходить-  
ся должно таковымъ образомъ: по вы-  
попрошенiи и надрѣзанiи съ боковъ  
обсыпаютъ ихъ съ обѣихъ сторонъ солью,  
чрезъ нѣсколько часовъ оную опять спе-  
реть, помазать коровимъ масломъ,  
и жарить на рашпарѣ при безпрестан-  
номъ повторенiи мазанiя масломъ; по-  
ложитъ оныхъ на блюдо, пересыпаютъ  
крупно столченымъ перцомъ, мускат-  
нымъ цвѣтомъ и лимономъ, въ кружки  
изрѣзаннымъ, перекласть, спрыснуть  
ренскимъ уксусомъ, сколько будетъ ну-  
жно, и итакъ подавать на столъ. Та-  
ковымъ образомъ можно поступать со

мно-



многими другими рыбами, кто желаетъ  
маринировать оныхъ наскоро; это со-  
ставляетъ *вечернее блюдо*.

29) *Лосось свѣжій и копченый.*

Выпопрошивъ свѣжаго лосося и раз-  
нявъ на части, опварить въ соли, и хо-  
лоднаго или горячаго облисть ренскимъ  
уксусомъ; варить же онаго въ холодной  
водѣ, съ солью и ренскимъ уксусомъ,  
(иные вмѣсто уксусу кладутъ вино), съ  
двумя луковицами, цѣлыми зернами пер-  
цу и лавровымъ листомъ. Копченаго ло-  
сося ѣдятъ либо не варивъ съ однимъ  
перцомъ, или нарѣзавъ ломтями, испо-  
доловь упариваютъ на сковородѣ или ша-  
релкѣ съ масломъ коровьимъ и лимоннымъ  
сокомъ, или вмѣсто соку съ ренскимъ  
уксусомъ. Не должно допускать онаго  
жариться, чѣмъ не оптердѣлѣ и не ушра-  
тилъ лучшаго своего вкуса.

1) Лосось свѣжій и копченый составляетъ  
*гостинное блюдо*.

2) Для перемѣны приготовленія жарятъ  
свѣжую лососину шаковымъ образомъ:  
нарѣзываютъ оной круглыхъ кусковъ  
въ палецъ толщиною, смачиваютъ со-  
леною водою, по нѣсколькихъ часахъ  
опять разсолъ обтираютъ, мажутъ раз-  
шопленнымъ коровьимъ масломъ, и по-  
сыпавъ тертымъ пшеничнымъ сухаремъ,  
перцомъ и солью, жарятъ на рашпарѣ  
надъ умѣреннымъ угольнымъ огнемъ.  
Дѣлаютъ къ этой лососинѣ соусъ изъ

коровьяго масла съ ренскимъ уксу-  
сусомъ, или изъ масла съ горчицею.

30) Барбъ.

Естьли барбъ отваривашъ въ соли,  
производяшъ эшо слѣдующимъ образомъ:  
выпошровивъ и разнявъ на части, спры-  
снуть ренскимъ уксусомъ, бросить въ ки-  
пящую просоленную воду, и приставить  
на сильной огонь; снявъ съ огня спры-  
снуть холодною водою и накрыть, чпобъ  
пары не выходили; подавая на столъ, по-  
сыпать свѣжею правою пепрушки.

- 1) Крупные барби считаются въ числѣ  
уважаемыхъ *гостинныхъ* пицъ.
- 2) Бываютъ они не вкусны, когда мало  
положено соли. Принято за всеобщее  
правило класъ двѣ горсти соли на  
четырёхъ фунтоваго барбъ.
- 3) Есть иные различные роды пригото-  
вленія барбей, отчасти употребитель-  
ные для иныхъ рыбъ и прежде уже  
описанные, частью же относящїеся до  
однихъ токмо барбей, но трудные и  
съ околичностями.

31) Осетръ.

Большіе осетры разнимаются ломпя-  
ми, въ палецъ толщиною, малые же на  
звенья, вымываются въ водѣ, исподоволь  
отвариваются въ оной съ солью, выкла-  
дываются на блюдо и обливаются соу-  
сомъ. Обыкновеннѣйшій къ шому соусъ  
ва-



варится изъ масла коровьяго съ виномъ, малою долею ренскаго уксусу, сахару, коринки и шерпаго пшеничнаго сухаря, а наконецъ подбивается яичными желтками.

- 1) Осетрина составляетъ *гостиное* блюдо, но жиръ ея не для всякаго желудка сносенъ.
- 2) Осетрину отвариваютъ большими звеньями и кушаютъ холодную; вареніе это производится не слишкомъ въ крупномъ разсолѣ съ луковицами, цѣлкомъ положенными, лавровымъ листомъ, перцомъ зернами, шалфеею и пепрушкою, исподоволь, чтобъ не слишкомъ разварилась; пошому что подаютъ осетрину съ ея опваромъ, съ котораго жиръ тщательно славливаютъ; ѣдятъ же осетрину съ обмочкою изъ ренскаго уксусу, масла деревяннаго, толченаго перцу и мѣлко крошеной пепрушки.
- 3) Части осетрины жарятъ и на рашпарѣ: на шеревъ оныя солью, даютъ въ ней нѣсколько часовъ полежать, соль опять стираютъ, обмачиваютъ въ растопленномъ маслѣ коровьемъ, также и во время жаренія на рашпарѣ безпрестанно намазываютъ масломъ; когда поспѣютъ, выкладываютъ на блюдо, и обливаютъ поджареннымъ масломъ коровьимъ, или взогрѣтымъ деревяннымъ масломъ съ лимоннымъ сокомъ или ренскимъ уксусомъ.

32) Шнепель.

Рыбу эту присылаютъ къ намъ изъ стараго Марка; должно оную разрѣзывать на части, цѣлую ночь мочить въ водѣ, и варить исподволь; готовятъ оную большею частью съ Маркскою рѣпою, которую варятъ по предписанному во 2 №.

1) Хотя шнепель составляетъ твердую пищу, но по рѣдкости своей служитъ за гостиную пищу.

2) Щукъ сушатъ и коптятъ; оныхъ подобно сухимъ шнепелямъ къ варенію приготавливаютъ, и также готовятъ съ дробною рѣпою.

33) Верховодка.

Рыбку сію отвариваютъ въ соли, готовятъ съ масломъ коровьимъ, а иногда пекутъ.

34) Головадь.

Рыбу эту охотнѣе пекутъ, нежели варятъ, ибо она тогда бываетъ вкуснѣе.

35) Мурена.

Муренъ присылаютъ къ намъ маринованныхъ; чѣмъ оныхъ по полученіи уберечь на нѣсколько времени, должно старой соусъ съ нихъ слить, а налить добрымъ ренскимъ уксусомъ съ крупно толченымъ перцемъ и лавровымъ листомъ.

36) Миноги.

Миноговъ присылаютъ къ намъ также маринованныхъ; ѣдятъ оныхъ, пока еще свѣжи, съ ренскимъ уксусомъ и толченымъ перцемъ.



37) Вьюны.

Обыкновенно уполяють сїю рыбу въ сладкомъ винѣ съ водою, воду и вино, въ копорыхъ они уполены, вливають въ котель, и съ прибавкою соли, инбирю, перцу, гвоздики, лавровыхъ лисовъ и малой доли сахару варятъ, потомъ кладутъ вьюновъ, и ошваръ увариваютъ до огущенія.

1) Вьюны составляютъ у насъ *главное блюдо*; не взирая на то, что оныя довольно тяжелы для желудка, прїятный вкусъ оныхъ производишь много до нихъ охотниковъ.

2) Приготовляютъ же ихъ шаковымъ образомъ: прокалываютъ сквозь зябри шпиковальною иглою, выпекающую кровь собираютъ, вьюновъ обливаютъ кипящимъ рассоломъ, и вмѣстѣ притомъ поливаютъ не много уксусомъ; потомъ ихъ вытираютъ, бѣлую хребетную нишь вынимаютъ, и варятъ въ добромъ винѣ съ собранною ихъ кровью, солью, инбиремъ, перцомъ, мушкатнымъ цвѣтомъ и корицею, также съ кускомъ масла коровьяго; подавая на столъ, обливаютъ симъ соусомъ.

38) Спроттенъ.

Этотъ родъ копченыхъ сарделей или анчоусовъ привозятъ къ намъ изъ Англіи; они составляютъ *гостинное блюдо*, когда поджаривая оныхъ на рашпарѣ безпрестанно помазываютъ коровымъ масломъ;

В 4 Ѣдятъ

Вдѣтъ же оныхъ и просто, такъ какъ они привозятся; чѣмъ долѣе они лежатъ, шѣмъ больше теряютъ свой вкусъ.

39) Сардели или анчоусы.

Кромѣ того, что многимъ пицамъ и соусамъ рыбка сія сообщаетъ ошмѣнной вкусъ, готовится изъ ней извѣстной анчоусной салатъ, состояющій на столахъ нашихъ *главное блюдо*; соль изъ ней извлекаютъ вымачиваніемъ въ молоко, пополамъ съ водою смѣшанномъ, или въ винѣ; разрѣзываютъ потомъ ихъ вдоль, обираютъ мясо съ кожей и обливаютъ соусомъ, сбитымъ изъ реискаго уксусу, прованскаго масла, перцу, капоровъ и мелко накрошеннаго лимону.

1) Кто не знатокъ, легко можетъ кушать за анчоусной салатъ, когда оной сдѣланъ будеть шаковымъ же образомъ изъ сельдей.

2) Добрые и неповрежденные анчоусы должны быть шверды, съ наружности бѣлы, внутри красноваты.

40) Караси и лини.

Рыбы обѣихъ сихъ родовъ поставлены здѣсь вмѣстѣ для того, что въ поварнѣ готовятъ ихъ одинакимъ образомъ; приготовленія же оныхъ слѣдующія:

1) Если *отваривать* оныхъ въ соли, поступаютъ съ ними какъ съ карпами; оныхъ даже прибавляютъ; когда карповъ недостаточно, въ одномъ котлѣ съ ними варятъ, и на одномъ блюдѣ подаютъ.



даютъ; но въ этомъ случаѣ караси и лини должны быть довольно крупны. Само по себѣ разумѣется, что ихъ, подобно всякой рыбѣ, въ соли отвариваемой, щелушишь не должно.

2) Еще караси и лини готовятся съ *петрушкою* или въ *зеленомъ масляномъ соусѣ*. Это приготовленіе таково: по выпрошеніи съ обѣихъ сторонъ надрѣзашь ихъ, и естли крупны, разнятъ поперегъ на двое, на трое, или больше частей. Приготовленіе въ *зеленомъ соусѣ* совершенно сходно съ писаннымъ о щукахъ въ № 8.

3) Карасей и линей съ *укропомъ* должно вопервыхъ отварить въ водѣ съ умеренною прибавкою соли до половины спѣлости, а потомъ наклавъ очень много свѣжаго мѣлко изрубленнаго укропу, прибавивъ свѣжей смѣшаны, масла коровьяго и мушкашнаго цвѣту, варить; подъ послѣдокъ же положить столько разболтанныхъ яичныхъ желтковъ, сколько доспашочно къ огущенію отвару въ соусъ; таковымъ образомъ сваренную рыбу ѣдятъ почти всюду охотнѣе, и блюдо сіе бываетъ равномѣрно вкусно какъ горячее, такъ и холодное.

4) Готовятъ же рыбъ сихъ съ *яблоками*: яблока очистивъ изрѣзать въ шонкіе ломтики, положить въ черепню съ виномъ, масломъ коровимъ, коринкою, корицею и сахаромъ; а рыбу, въ соли

отварную, выложивъ изъ ея отвару на блюдо, и обливъ яблоками съ ихъ соусомъ: однакожъ давъ не много попрѣпъ надъ углями вмѣстѣ съ рыбою. Ежели яблочной соусъ будетъ жидокъ, должно въ него еще въ черепи подложивъ не много муки, а имянно, ложку муки, или побольше размѣшать на винѣ, и вливъ въ прочій соусъ, соединишь.

5) Употребляютъ же къ симъ рыбамъ соусъ тминной; отвариваютъ рыбъ сихъ умѣренно въ соли, приставляютъ на огонь въ черепи пивнаго (краснаго) уксусу съ прибавкою тмину, масла коровьяго и мушкатнаго цвѣту, подбиваютъ пуда же нѣсколько яичныхъ желтковъ, и этимъ соусомъ обливаютъ выложенную на блюдо рыбу. Тминъ можно нѣсколько пополочь, соусъ же подсластитъ нѣсколько сахаромъ или медомъ; облитую рыбу соусомъ должно приставить надъ жаромъ, чшобъ нѣсколько приварилась.

6) Не безъ употребленія же приготовляютъ рыбъ сихъ и въ *Голландскомъ соусѣ*; должно въ этомъ случаѣ поступать по предписанному въ № 11.

7) Не рѣдко карасей и линей жарятъ и приготовляютъ по предписанному въ № 12; въ этомъ приготовленіи равно отвариваемая съ укропомъ, равномерно въ зеленомъ масляномъ соусѣ, рыба эта составляетъ уважаемое *гостинное блюдо*; въ



въ другихъ же приготовленіяхъ *сред-*  
*ственное*, а съ шминнымъ соусомъ *все-*  
*дневное*.

41) Укле́йка.

Чтобъ укле́йка вышла синя, еще жи-  
вую ее спрыскиваютъ ренскимъ уксу́сомъ,  
и отвариваютъ въ водѣ съ солью; снятой  
съ огня кошелъ накрываютъ на иѣсколько,  
рыбу выкладываютъ потомъ на блюдо и  
равномѣрно накрываютъ салфеткою.

- 1) Укле́йку не попрошатъ; оную только  
варятъ, а кипѣть не дають, чтобъ не  
раскипѣла и не распалась.
- 2) Укле́йка составляетъ *гостиное блюдо*;  
подаютъ оную опчаспи холодную,  
часпью же горячую, и ѣдятъ съ уксу-  
сомъ ренскимъ, или съ масломъ коровь-  
имъ и хлѣбомъ.

42) Писка́ри.

Рыбку эту попрошатъ, и естли  
оная живая, шо синяишь и отвариваютъ  
по сказанному объ укле́йкѣ.

- 1) Можно пискарей запекать по сказан-  
ному о малыхъ щучкахъ. Смотри № 14.
- 2) Пискари счищаются въ число *гостиной*  
*пищи*.

43) Язь, плотва и шерешперъ.

Рыба эта не въ великомъ уваженіи;  
и обыкновенно отвариваютъ оную въ соли;  
въ рыбныхъ мѣстахъ составляетъ оная  
вседневное блюдо; естли будетъ крупна  
и подана на ешолъ жареная, можетъ по-  
чтена бытъ за *средственное блюдо*; го-  
шо-

говяшѣ оную и въ кислотѣ соусѣ по  
сказанному въ № 9.

44) Угрь.

Къ пригошовленію угря надлежитъ  
то, что кожу его напираютъ крѣпко  
солью, и шѣмъ освобождаютъ отъ скли-  
зи; выпрошивъ онаго, разнятъ на ча-  
сши, приставивъ на огонь въ водѣ, круто  
посоленной, съ горстью шалфеи, и поло-  
живъ нѣсколько зеренъ перцу цѣлкомъ; изъ  
внутреннихъ его варится вмѣстѣ одна  
только печенка, прочія бросаютъ.

- 1) Угря не пластаютъ, но разрѣзываютъ  
на часши поперекъ; когда же будетъ оной  
очень великъ, распластываютъ одну  
только его голову.
- 2) Къ угрю подаютъ обмочку изъ крѣпка-  
го ренскаго уксуса съ толченымъ пер-  
цомъ и мѣлко крошеною петрушкою; со-  
ставляетъ это очень уважаемую гости-  
ную пищу. Малые угри не годятся, и  
надлежатъ до служяго стола.

45) Налимъ.

Крупныхъ налимовъ только попро-  
шатъ, и оспаляютъ либо цѣльныхъ,  
или разнявъ на часши поперекъ; отвариваютъ оныхъ въ соли, готовятъ въ зеле-  
номъ масляномъ соусѣ съ дробною рѣ-  
пою, въ кислотѣ также шминномъ соусѣ.  
Смотри въ разсужденіи сего № 1, 2, 8,  
9 и 41.



1) Крупные налимы счищаются за *сред-  
ственную* пищу, малые же за *вседне-  
вную*.

2) Налимова *печенка*, превосходящая *вс-  
личиною* печенки *всѣхъ* рыбъ, *соспа-  
вляешъ* лакомый кусокъ.

46) *Ряпуха.*

Отваривающъ *ряпуху* въ соли, пода-  
ютъ съ *дробною рѣпою*, соусомъ *петруше-  
чнымъ* и *кислымъ*. Смощри о семъ въ №  
1, 2, 8 и 9; отваривающъ же оную съ *укро-  
помъ* по сказанному о *карасяхъ* въ № 41.

1) Крупная *ряпуха* надлежитъ въ *число  
средственныхъ* пищъ.

2) Если оную жарятъ, начинивающъ ей  
въ *брюхо* *шалфеи*, или *шалфею* съ *ма-  
юраномъ*, какъ прежде писано было.

47) *Снятки.*

*Снятки* отваривъ въ соли, подаютъ  
съ *хрѣномъ*, также съ *соусами* *кислымъ*  
и *шминнымъ*. Смощри о семъ въ № 1,  
7, 9 и 41.

1) Къ *сняткамъ*, отвариваемымъ въ соли,  
*масла* *коровьяго* и *пряностей* не под-  
бавляющъ, также и *первую* воду, въ ко-  
торой на огонь ихъ *приставляющъ*,  
*сливающъ* долой; что должно наблюдать  
и въ *разсужденіи* *прочихъ* *приготовле-  
ній*; надлежитъ ихъ долго варить, чшобъ  
можно было кушать *цѣломъ* и съ *ко-  
шьями*; нѣкоторыя берутъ трудъ на  
*шарелкѣ* *опнимающъ* у нихъ *прочъ* *голо-  
вки*. Въ *поварнѣ* *спѣлосъ* въ *вареніи*  
сня-

сняшковѣ узнающѣ пошому, когда изъ уполовника брошенная рыбка эша на сѣбѣну прилипнешѣ къ оной.

- 2) Чѣмѣ свѣжѣе ловленныхъ сняшковѣ получить можно, шѣмѣ оныя лучше; есѣли оныя соспавляющѣ новину, считающѣся тогда за *средственную*, а впрочѣмѣ за *вседневную пищу*.
- 3) Рыбка эша тяжела для желудка, почему не должно оную кушашѣ часто, ни вѣ большемѣ количествѣ.

48) *Сельди.*

О обыкновеннѣйшемѣ кушаніи сырыхъ соленыхъ сельдей говорить здѣсь не для чего, эшо довольно знакомо; кромѣ того оныхъ варяшѣ и жаряшѣ.

- 1) Намѣреваясь сельдей варить и жарить, должно оныхъ сперва вымочить, дабы сколько возможно извлечь изъ нихъ соль; однакожѣ наблюдая, чѣтобѣ не сдѣлались оныя водяны; по вымоченіи должно высушить оныхъ на воздухѣ, или вѣ дыму; вѣ эшомѣ состояніи готовяшѣ ихъ сѣ дробною рѣпою; сѣю должно сварить особливо. Смотри о эшомѣ вѣ Но 2. Сельди, вѣ куски разрѣзанныя, по увареніи положишѣ къ рѣпѣ, и еще не много взварить вмѣстѣ.
- 2) Таковымѣ же образомѣ засушенныхъ сельдей поджаривающѣ на рашпарѣ надѣ умѣреннымѣ угольнымѣ жаромѣ, обвернувѣ оныхъ вѣ бумагу; ѣдяшѣ оныхъ сѣ разными густыми пищаами, а особливо-



бливо съ молочною капустою, также и съ кислую капустою; кладушѣ оныхъ цѣлкомъ сверхъ блюда показанныхъ пищѣ; въ шаковомъ случаѣ соспавляють онѣ *гостиное блюдо*.

- 3) Можно же сихъ сушеныхъ сельдей пригошовить наскоро маринированіемъ по сказанному въ № 29 о фореляхъ; сіе блюдо соспавляетъ въ ужинѣ очень прѣятную *гостиную пищу*.

49) *Камбула.*

Камбулу приспавляютъ на огонь въ холодной водѣ и варятъ исподоволь, чтобъ не слишкомъ закипѣла; когда же столько поварится, что вода покроется пѣною, варить въ особливомъ коплѣ крошеннаго луку, и положить туда же камбулу, но осторожно, чтобъ не разломать; прибавить туда же мушкатнаго цвѣту, толченаго инбирю, масла коровьяго и шерстаго пшеничнаго сухаря, чтобъ сдѣлался соусъ; нѣкоторыя вмѣсто луку кладутъ подъ послѣдокъ мѣлко скрошеной петрушки.

- 1) Вышесказанное разумѣется о сушеной камбулѣ; должно оную до варенія дни два размачивать, и воду раза по три или четыре въ день сливая, перемѣнять свѣжею; безъ чего оную мягко уварить не можно.

- 2) Варятъ же камбулу и съ зеленымъ *горохомъ*: зеленые стручья приставить на огонь въ водѣ, и когда оныя почти уварятся, приправитъ коровьимъ *масломъ*,

сломя, мушкатнымъ цвѣтомъ, крошеною петрушкою и шерпымъ пшеничнымъ сухаремъ; особливо свареную камбулу положишь къ сему гороху, и дашь раза два вскипѣть.

- 3) Во время перваго привезу камбула составляетъ *гостинное блюдо*, впрочемъ считается за *средственную* пищу.

50) *Скальная рыба*

Когда этотъ родъ ирески (*Slippsisch*) по надлежащему будетъ вымоченъ, кожа съ ней сбивается, и потому оная начисто вымывается. Приготовляющъ оную различнымъ образомъ, обыкновеннѣе же подобно камбулѣ съ лукомъ, мѣлко крошеною петрушкою и молодымъ зеленымъ горохомъ, поступая въ этотъ случаѣ по вышеписанному о камбулѣ.

- 1) Скальную рыбу должно разрѣзать въ умѣренные куски, и за суши до употребленія мочить въ водѣ, которую должно перемѣнять, и за два часа предъ обѣдомъ приставлять на огонь въ холодной водѣ; варить оную должно такъ умѣренно, чѣмъ едва примѣшивъ можно было, что вода колеблется; такимъ средствомъ можно же уварить очень мягко.

- 2) Во время перваго привозу скальная рыба составляетъ *гостинное блюдо*, а впрочемъ *средственное*; но еслии приготовить оную съ какими нибудь соусами, служишь оная всегда за *гостинное блю-*



*блюдо.* Таковые соусы могутъ быть до шемна поджареное коровье масло съ горчицею, шакже масло съ крошеною пшрушкою, взбитое коровье масло, и одно поджареное масло, копорыми обливаютьъ рыбу на блюдѣ; послѣднее посыпаютьъ яйцами, въ густую свареными и мѣлко срублеными бѣлками и желтками вмѣстѣ.

51) *Треска.*

Треску разбиваютъ впервыхъ молоткомъ или колошушкою, потомъ подобно скальной рыбѣ варятъ исподоволь; обыкновенно ѣдятъ оную съ соусами, кои упомянуты выше для скальной рыбы. Треска сѣя обыкновенно называется сухая, и не въ шаковомъ уваженіи, какъ скальная рыба; однако пашпешы съ сухою трескою и на знапныхъ столахъ очень уважаются.

52) *Раки.*

Обыкновеннѣйшій образъ варенія раковъ слѣдующій: приставляютъ оныхъ на огонь въ холодной водѣ, посыпаятъ солью, и когда почти совсѣмъ сварятся, подбавляютъ къ нимъ крошеной петрушки, шмину и коровьяго масла, или отвариваютъ оныхъ просто въ соли, и выкладываютъ на блюдо; шакowychъ обыкновенно ѣдятъ съ хлѣбомъ, намазаннымъ масломъ.

- 1) *Вылущенныхъ раковъ* готовятъ въ соусѣ изъ зеленаго гороху, или въ петрушичномъ; сварить раковъ по выше-

писанному въ соли и дашь остыть, чѣмъ удобно было оныхъ вылуцивать; хвосты, инако шейками называемые, съ боковъ обрѣзать, верхнюю лузгу снять, клешни же только съ боковъ пообрѣзать и оставишь при шуловищѣ. Таковымъ образомъ вылуценныхъ раковъ обливають либо соусомъ изъ зеленого гороху, каковой показанъ въ № 50, или приготовляють къ тому соусъ изъ пепрушки съ коровьимъ масломъ, мушкатнымъ цвѣтомъ, малою долею молока, съ подбивкою яичныхъ желтковъ; съ эшимъ соусомъ раковъ вылуценныхъ должно еще не много приварить; можно таковымъ же образомъ приварить оныхъ и съ горохомъ.

- 2) Приготовление раковъ бываетъ вкуснѣе, когда упаривать оныхъ въ закрытой черепи съ солью одною безъ воды на умѣренномъ угольномъ жару, чѣмъ дали они собственнѣйшій свой сокъ, потомъ приварить оныхъ, подбавивъ масла коровьяго, крошеной пепрушки и шмину, на большомъ огнѣ. Нѣкоторыя пепрушку и шминъ опускавая, подливають только вина и лимоннаго соку.
- 3) Раки въ полномъ своемъ шѣлѣ всегда составляютъ *гостинное блюдо*.
- 4) Когда раковъ содержатъ живыхъ въ погребѣ, должно оныхъ опкармливать; производится это либо вареною морковью, или прѣснымъ молокомъ, или  
пи-



пивомъ съ разболтанными яичными желтками, или смѣшанною, которыхъ по немногу подливаютъ ракамъ въ корышо; шаковыхъ кормныхъ раковъ за нѣсколько часовъ предъ вареніемъ пересадить въ свѣжую воду, которую перемѣняешь, чтобъ лузга ихъ отъ всякой кислоты освободилась; должно же сморѣть, чтобъ въ вареніе не попалось мертвыхъ раковъ.

53) Устрицы.

Сырыхъ устрицъ охотиѣ бдятъ люди, имѣющіе слабой желудокъ, которой жареныхъ хорошо переварить не можетъ. Жаренныя же бывають несравненно вкуснѣе, а приготовленіе оныхъ состоятъ въ томъ, что мясо ихъ выколупивъ ножомъ изъ черепка, на одной половинкѣ онаго на рашпарѣ надъ углями поджарить, капнуть лимоннаго соку и сверху посыпать тертымъ пшеничнымъ сухаремъ.

## ГЛАВА II.

### Жареное.

Читательницамъ моимъ должно помнить все то, что писано было въ разныхъ главахъ предшедшей седьмой Части о жареномъ въ разсужденіи различной онаго цѣны, доброты и приготовленія, а здѣсь не ожидаешь шому повтора; только въ разсужденіи дровъ для жаренія

Г а

дол-

должно напоянушь, чшобѣ оныя имѣшь въ запасѣ сухія; пошому что жареніе дровами сырыми опчаси затруднительно, частію же не рѣдко бываешъ вредно и самому жареному, ибо парѣ опѣ сырыхъ дровъ легко вкусѣ жаренаго испоршишь можешъ. Многія поварни бывающъ безъ поправки шакѣ худо расположены, чшо, какѣ скоро опворяшъ въ нихъ двери, дымѣ обращаешъ къ кушанью; равномѣрное происходишъ при перемѣнѣ погоды, или когда бываешъ дождь и буря, въ каковое время дымѣ шрубою нешсправно шянешъ, опѣ чего оной опускаешъ на низѣ. Умалчивая о шомѣ, чшо употребленіе сырыхъ дровъ и не хозяйшвенно, яко соспаляющее излишнюю дровъ шрашу; шакже и огнемѣ опѣ сырыхъ дровъ не возможно управляшъ по надлежащему, и распорядишъ временемѣ къ пригошвлению пиши. Сначала не даюшъ оныя жару, или шолько мало; пошомѣ оный усиливаетъ, опяшъ пропадаетъ, когда подложено будетъ дровъ снова; каковая перемѣна жару доброшѣ жаренаго легко вредѣ приключишъ можешъ, поелику главное обстоятельство въ жареніи состоишъ въ шомѣ, чшобѣ жарѣ огня опчасу прибавлялся, и опѣ малаго шпени восходишъ къ большему. Жареное не годишъ, когда съ самаго начала принушено къ сильному жару; можно же оное и въ срединѣ жареніе испоршишъ, ешъли въ это время

мѣ



мя жаръ сдѣлается чрезмѣренъ; жаромъ отъ сухихъ дровъ всегда можно управляя по своему желанію.

Родъ лѣсу не всюду можетъ состоятъ въ нашемъ выборѣ, но принуждено употреблять такіа дрова, какія гдѣ имѣтъ можно. Если же можно дѣлать выборъ, дрова лиственнаго лѣсу предпочитаютъ дровамъ изъ лѣсу иглистого; ибо хотя послѣднія бывъ сухи, очень служатъ къ содержанію яркаго огня, однако по состоянію поварни и очага, или шрубы, могутъ сообщить жареному смоляной вкусъ, когда дымъ отъ сквознаго вѣшу обращенъ будешь на оное. Ольховыя и березовыя дрова всего лучше для очага, потомъ буковые; дубовыя не слишкомъ способны произвестъ въ случаѣ нужды скорый пылъ; хотя по сгореніи въ угли и производятъ очень сильный жаръ; сверхъ того дрова сїи очень опасны, попому что въ гореніи шрецаютъ, отбрасываютъ угли, кои могутъ, попавъ въ стоящую на огнѣ посуду, произвести воспаленіе; почему дровъ дубовыхъ на очагъ употреблять не должно, но только къ шопленію кафельныхъ печей.

Наконецъ съ дровами, къ жаренію употребляемыми, должно вообще очень осторожно обходиться, чтобъ не попало отъ нихъ искры въ сковороду съ масломъ или саломъ, отъ чего жарющійся жирный гусь или свинина легко загорѣтся могутъ. При жареніи на вертелѣ, каковое бываетъ

несравненно вкуснѣе и здоровѣе жаренаго печнаго, не должно жалѣть о прахѣ дровъ, а къ отвращенію опасности дрова раскладывать отъ жаренаго подалѣ; дровъ меньше исходитъ, есѣли огонь раскладывать ближе къ жареному; есѣли же въ отдаленіи, то дровъ очевиднымъ образомъ пойдетъ больше, но за то безопаснѣе.

1) Жареніе голуби.

Прежде (въ седьмой Части) говорено было, какъ шпигъ къ сему приготовлять. Голубей чиняшъ, во внутрь ихъ кладутъ не много майорану, взоткнувъ на вершелъ посыпаютъ солью, а во время жаренія щцательнѣе поливаютъ коровьимъ масломъ.

1) Дикихъ голубей, какъ-то вешинновъ и прочихъ, не чиняшъ, но только шпигуютъ; хотя послѣднее производяшъ иногда и надъ дворными голубями, чѣмъ уподобить оныхъ дикимъ.

2) Можно голубей наскоро изжарить въ черепиѣ, когда оную, подбавивъ коровьяго масла, накрыть; голубей должно переверачивать, чѣмъ со всѣхъ сторонъ равно поджарились; жарятся оныя шаковымъ образомъ хорошо, и можно вмѣсто черепни употребить къ сему кастрюлю.

2) Жаренія куры.

Поелику старыя куры способнѣе для супу, то въ жареніе употребляютъ только молодыхъ; набиваютъ оныхъ травою петрушкою и майораномъ, а жаривъ щцательнѣе



тельно, помазываютъ коровымъ масломъ; можно же оныхъ жарить подобно какъ голубей въ черепиѣ и кашпюлѣ.

- 1) Когда молодыхъ куръ жарить избѣла, должно производить сѣе на вершелѣ надъ угольнымъ жаромъ, помазывая масломъ, чѣобъ нѣсколько прожарились; попомъ снявъ съ огня обшереть, а еслили опредѣлено оныхъ шпиковать, то остудить, нашпиковать добрымъ бѣлымъ саломъ рядами; послѣ чего спятъ вошкнувъ на вершелѣ, обливъ распущеннымъ, но неподжареннымъ коровымъ масломъ. Съ каплунами поступающъ шиковымъ же образомъ, коихъ можно жарить и въ черепиѣ или кашпюлѣ.
- 2) Молодыхъ куръ, равно и каплуновъ, вмѣсто сала шпикующъ анчоусами, или вымоченными сельдями; производися это шпиковальною иглою по разрѣзаніи анчоусовъ или сельдей въ длинныя лоскутки, какъ-то дѣлается съ саломъ; молеку сельдиныя изрубивъ, кладущъ въ масло, которымъ куръ или каплуна помазываютъ.

3) *Индѣйка.*

Индѣйскихъ въ половину роспа цыплятъ нашпиковавъ, такъ какъ сказано выше о курахъ и каплунахъ, жарятъ избѣла или желшовато, иногда завѣсивъ бумагою, чѣобъ отъ жару не пошемнѣли; старыхъ индѣекъ жарятъ шиковымъ же образомъ.

1) Когда индѣекъ не шпиковать, что и упошребительнѣе, должно взойкнувъ на вершелѣ, прошивъ огня присушить, а пошомъ помазавъ кускомъ нерасстопленнаго коровьяго масла, исподоволь жарить, повпоряя мазаніе; обвязывающъ оныхъ бумагою, масломъ коровымъ намазанною, послѣ шого какъ оныя прожарятся, и повпоряютъ мазаніе до шѣхъ порѣ, какъ совѣмъ зажарятся.

2) Каковымъ образомъ индѣекъ чинятъ къ жаренію, объ этомъ обстоятельно сказано седьмой Часши втораго Ошдѣленія въ четвершой Главѣ подѣ No 10.

4) Утки и гуси.

Утокъ и гусей не шпикуютъ; но къ жаренію начинивающъ чернобыльникомъ съ яблоками.

1) Сушеную траву чернобыльникъ должно освободить отъ листовъ; листья сїи осчиываютъ прежде сушенія, а оставляются однѣ только цвѣточныя головки; почему и должно запасать онаго, пока цвѣты еще не развернулись. Прежде начиниванія чернобыльникомъ должно оной ошварить въ водѣ, безъ чего не будетъ оной мягокъ и удобенъ къ ѣдѣ.

2) Хотя яблока въ начинку жаренаго можно упошреблять всякія; однакожъ всего лучше имѣющія легкой квасъ, кои гусю жареному придають ошмѣнный вкусъ.



3) *Дикихъ утокъ и гусей шпикуютъ*; перьвыя большею часью пахнутъ рыбою, почему лучше шпиковать оныхъ лукомъ, а и того лучше сельдями.

5) *Рябцы и фазаны.*

Въ жареніи сихъ пшицъ поступающъ точно такъ, какъ съ каплунами; съ крупною же дичиною, какъ съ индѣйками, или по крайней мѣрѣ съ малою перемѣною.

6) *Кулики.*

Разумѣются въ этомъ только sluки, дупельшнеты, ш. е. лежанки, бекасы или баранчики, и таршнеты, ш. е. спучики; оныхъ жарятъ шпикую и безъ шпику, такъ же не попросивъ, а ославляя въ нихъ всѣ внушрненія. Ломши блага хлѣба, въ коровьемъ маслѣ поджаренные, кладущся подъ нихъ въ сковороду или каспрюлю, чтобъ сокъ изъ нихъ въ хлѣбъ эиотъ стекалъ; сѣи ломши при подаваніи куликовъ на блюдѣ около ихъ укладываютъ.

7) *Дрозды.*

Пшичекъ сихъ также не попрошатъ и не шпикуютъ; должно оныхъ спольковъ шщательно, какъ и куликовъ, поливать коровьимъ масломъ, и во время жаренія подкладывать подъ нихъ ломши папушника. Нѣкоторыя жарятъ дроздовъ не на вершелѣ, но на рашпарѣ надъ углями; для сихъ пшичекъ содержатъ особливые маленькіе вершелы, кои могутъ быть и деревянные, прикрѣпляемые къ большему вершелу, дабы посредствомъ машины вер-

Г 5 шелъ,

шелъ, въ движеніе приводящей, съ онымъ обращаешься могъ; особливою вкусъ придаетъ симъ пшпцамъ, когда оныхъ во время жаренія посыпашъ полченными можжевеловыми ягодами.

8) Жаворонки.

Жаворонковъ жаряшъ подобно дроздамъ; должно весьма наблюдать, чтобъ сихъ и другихъ еще меньшаго роста жарящихся пшпчекъ не слишкомъ къ сильному огню припускашъ.

9) Телятина.

Телятину къ жаренію не шпикуютъ. Нѣкоторыя берутъ однако трудъ шпиковать оную; въ сковороду, гдѣ расплнено масло, подливаютъ пива для поливанія онымъ жаренаго; естли употребить вмѣсто пива простаго винограднаго вина, жареное выйдетъ вкуснѣе.

10) Баранина.

Баранину къ жаренію напыкаютъ шаломъ, также шалфейными спибельками, отъ чего она пріятнѣйшій вкусъ получаетъ.

- 1) Въ недоспашкѣ шалошу можно напыкашъ чеснокомъ.
- 2) Не нужно повпорять, что баранину, равно какъ со многими другими пшпцами происходишъ, при вошкнушій на вершелъ должно присолишъ; это само по себѣ разумѣетъся.
- 3) Молодую баранину, ш. е. ягняшину, также напыкаютъ чеснокомъ и шаломъ,



а припомѣ начиниваютъ начинкою , состоящею изъ шершаго пшеничнаго хлѣба съ масломъ коровьимъ, мушкатнымъ цвѣтомъ и яичными желтками.

- 4) Къ жареной баранинѣ обыкновенно подаютъ особливой соусъ или взваръ, состоящій изъ мѣлко скрошеннаго луку, ренскаго уксусу, малой доли сахару и коровьяго масла вмѣстѣ упаренныхъ; не противно же доброму вкусу, когда уксусу подливъ на сковороду къ коровьему маслу, поливать онымъ жареное; особливый же добрый вкусъ получаетъ жареная баранина, когда оную на ночь намочить въ уксусѣ. О разбиваніи бараньяго мяса къ жаренію колодушкою позабывать не должно.

11) Жареная свинина.

Кромѣ соли къ жаренію свинины не употребляется никакихъ иныхъ приправъ, какъ только нѣсколько стебельковъ шалфеи. Если жаримая свинина состоитъ не отъ кормной свиньи, отъ каковой къ сему употребляются только ребра, должно на оной кожу мѣстами змѣйкою взрѣзать; изъ всѣхъ жареныхъ мясъ свинину удобнѣе жарить въ печѣ, но на вертелѣ и оная выходитъ вкуснѣе.

12) Жареная говядина.

Отъ задней ноги вырѣзывается большая часть мяса, порядочно умягчается битьемъ колодушки, втыкается на вертелъ,

шелъ, и во время жаренія щцательно поливается масломъ.

- 1) Говядина выходитъ вкуснѣе, когда послѣ бишья колодушкою sprыснуть оную солью, чрезъ нѣсколько часовъ sprыснуть уксусомъ, и нашыкать въ кружки изрѣзаннымъ лукомъ, что должно производить съ вечера, дабы мясо въ этомъ пригопшвленіи ночь пролежало.
- 2) Чтсбъ говядина не вышла пшверда, первому жару должно бытъ самому слабому. Нѣкоторыя на жареной говядинѣ производятъ корку, когда при повпшореніи поливанія онсй масломъ коровымъ посыпаютъ мукою; но корку эту не должно дѣлать толсину.

13) З а я ц ъ.

Отъ зайца въ жареніе употребляютъ только почки съ задними ногами; по снятіи съ него кожи и вымытіи начисно, шпикуютъ онаго рядами спереди внизу, а ноги сверху, въ продолженіи же жаренія исподоволь щцательно поливаютъ поджаренымъ масломъ коровымъ.

- 1) По снятіи съ зайца шкурки остается на немъ еще кожа, которую прежде шпикованія также снять должно; сію кожу не можно слупить такъ, какъ шкурку, но надлежитъ слуплять ножемъ почасно, а именно: подпустивъ ножевое остріе подъ начашокъ кожи, часть онсй приподнятъ, а потомъ подлуплятъ большимъ пальцомъ; естли кожа приреш-



рвется, начинать дѣйствіе снова; оное называется *облуплять зайца*.

- 2) Пазанковъ у заднихъ ногъ отпѣзывать не должно, но оставляшь оныя съ шерстью, что служить ко украшенію жаренаго; почему обвиваютъ оныя бумагою, чтобъ шерсть отъ огня не опалилась.
- 3) Голова, шея, передокъ и ребра передней половины (которыхъ часть должна оставалась съ почками), легкое, сердце и печенка къ жареному не надлежатъ; оныя разумѣются подъ общимъ названіемъ *заячьяго потроху*, и варятся особливо; почки однѣ оставляются при жареномъ.
- 4) Когда зайца въ продолженіи жаренія поливашъ свѣжею смѣшаною, учиняется онъ очень мягокъ и соченъ, но должно это дѣлать въ началѣ жаренія, а не подъ конецъ; кромѣ того, что поздно употребленная смѣшана не произведетъ желаемого дѣйствія, но и послужитъ къ отвращенію въ незнающихъ сего приготовленія остающимися по мѣстамъ бѣлыми пятнами. Нѣкоторые жареное это на вертелѣ sprыскиваютъ лимоннымъ сокомъ, но сего не должно производить вмѣстѣ съ мазаніемъ смѣшаною, пошому что оная отъ того стварожится.
- 5) При облупленіи зайца не должно позабыть сдѣлать разрѣзъ въ задней смычкѣ,

чкѢ, чшобѢ можно было свободно вычистишь проходную часть; безѢ этой предосторожности смѢжныя кѢ сему части мяса получаютѢ крайне прошивныи вкусѢ.

6) Подавая жаренаго зайца на столѢ, должно онаго на блюдѢ облишь сокомѢ съ сковороды, съ которой его поливали, и кошорая подѢ нимѢ стояла.

7) У насѢ въ великомѢ употребленіи Ѣсть жаренаго зайца съ *кислою капустою*. Извѣстно, что капусту сваривѢ особливо, выкладываютѢ на лотокѢ, а сверхѢ оной кладутѢ зайца; но обыкновеніѢ и для небогатыхѢ людей хозяйственіѢ жаренаго зайца въ первой день подавать одного, а остатки онаго на другой день съ *кислою капустою*. Остатки сѣи либо кладутѢ на блюдо, и сверху обсыпаютѢ горячею капустою, или изрубивѢ оныя, упариваютѢ въ закрытой черепнѢ съ гущею капусты, особливо свареной.

8) Ёсть также обыкновеніѢ остатки жаренаго зайца отѢ перваго обѣда прижаривать на рашпарѢ кѢ другому столу: надрѣзываютѢ онаго ножемѢ, обмазываютѢ коровимѢ масломѢ и посыпаютѢ толчеными можжевеловыми ягодами, какѢ - то дѣлаютѢ и съ ногами жаренаго гуся и индѣйки; кромѢ шого что ноги сихѢ пшицѢ посыпаютѢ не можжуха-



хами, а полченымъ перцомъ и шершымъ пшеничнымъ сухаремъ.

9) Когда на остаткахъ жаренаго зайца не много останется мяса, рубящъ оныя, и мѣшающъ въ такъ называемый заячій пошрохъ; пошрохъ же эшотъ готовится различными образами.

10) *Заячій пошрохъ съ сокомъ изъ овощей.* Когда перьвой будешъ сваренъ особливо, приспавишь на огонь въ просторной и глубокой черепнѣ сливнаго или вишеннаго соку съ часью мяснаго заячьяго отвару, масла коровьяго, простаго винограднаго вина, или ренскаго уксусу и сахару, мѣлко скрошеной лимонной корки и лавроваго лиспу, а потомъ выложишь шуда же заячій пошрохъ и пропаришь вмѣстѣ; выложивъ на блюдо, посыпашъ сверху полченою корицею.

11) *Заячій пошрохъ въ рагу* готовится таковымъ образомъ: пошрохъ должно почти совсѣмъ уварить, потомъ отвару сего не много отлишь въ особливую черепню, положишь мѣлко изрѣзаннаго ветчиннаго сала, до шемна поджареной муки, ренскаго уксусу, не много сахару, гвоздики и корицы, и взваришь; наконецъ заячій пошрохъ въ эшотъ соусъ до мягкости упаришь.

12) Самое эшо заячье рагу будешъ несравненно вкуснѣе, когда взявъ соку отъ жаренаго, развести не много кипящею  
во-

водою, положить шуда же мѣлко скрошеннаго шалоу или луку, соленыхъ кружками изрѣзанныхъ огурцовъ, нѣсколько ренскаго уксусу, рубленыхъ шампиніоновъ (печерицъ) или шампиніоннаго порошку и до шемна поджареной муки, и съ пошрохомъ заячимъ, до сѣблоспи сваренымъ, пропарить. Можно шаковымъ образомъ дѣлать *рагу изъ потроху красной и черной дичины* (\*) и остатковъ ихъ жаренаго, изрубивъ оное дробно.

14) *Кабанна.*

Съ черной дичины, то есть, дикихъ свиней, кожу сдирающъ, а не оставляющъ оную, какъ на домовыхъ свиней мясѣ; дичину сѣю не шпикующъ, еспьли будещъ оная довольно сыша, но напыкающъ цѣлкомъ корицею и гвоздикою. Поелику вкусъ эшой дичины естественнo сладковашъ, то неохотники до шаковаго вкуса солятъ оную много на вертелѣ; для эшой же причины оставляющъ корицу и гвоздику, но шѣмъ изобильнѣе посыпающъ оную шолчеными можжевеловыми ягодами.

- 1) Къ жареной кабанинѣ подаютъ либо сокъ, вытекшій на сковороду во время жаренія, или вишенной соусъ. Надлежитъ столочь нѣсколько горшей сухихъ вишенъ, подбавивъ не много до шем-

---

(\*) Красная дичина разумѣются лоси, олени и козы дикія; а черная кабаны или дикія свиньи.



темна съ сахаромъ подоженной муки, шолченой корицы и мѣлко крошеной лимонной корки, уварить эшо съ прибавкою рѣнскаго уксусу и воды до огущенія; прошереть сквозь сито и подаютъ эшотъ соусъ къ жареному. Можно же мясо дикихъ свиней опваривать въ водѣ съ солью, а пошомъ пропаривъ съ эшимъ соусомъ, подавать на столъ; естли соусъ отъ рѣнскаго уксусу будетъ кислъ, должно оной, сколько нужно, подсластить сахаромъ.

2) Свиньи дикой подчеревокъ панируютъ и шаковымъ же образомъ, какъ дѣлаютъ шо съ кускомъ говядины: взявъ шершаго пшеничнаго сухаря, и равную прошивъ того долю шершаго же сухаря рѣшешнаго, сахару, шершой лимонной корки и расплавленнаго коровьяго масла, замѣсишь густовашо, и эшимъ шѣспомъ обмазать подчеревокъ, уже свареный на палецъ толщиною, и въ шорпшой сковородѣ, кошорая загребається совѣмъ въ угольной жарѣ, до шемножелтосипи запечь; съ лосиною грудиною можно поспушать шаковымъ же образомъ. Многя при панированіи свиной середки сахаръ отлагаютъ, а вмѣсто того берутъ толченыхъ можжухъ.

3) Когда жаренаго дикой свиньи отъ стола ошанеется, можно оное изрубивъ мѣлко, пригошавлять по сказанному о

*Часть VIII. Отдѣл. 1. Д жа-*

жареной зайчинѣ въ № 13, въ примѣчаніяхъ 10, 11 и 12.

15) Кабанья голова.

Голову дикой свиньи не шокмо многія за вкуснѣйшую часпъ счипающѣ, но и въ торжественные дни къ особливому украшенію стола въ началѣ обѣда поставляющѣ, копорая на свадьбахъ по крайней мѣрѣ въ первой день въ числѣ парадныхъ блюдъ оспавляется, а уже на другой день разрѣзываютѣ и ѣдятѣ оную. Въ недоспашкѣ свинной дикой головы берешся для параднаго блюда голова домової свиньи; почему о пригошвленіи и снарядѣ свинной головы знашѣ надлежитѣ, пошому что производитѣ это различнымъ образомъ.

- 1) Кожу съ головы не снимающѣ. Взавѣ у шуши обѣ переднія ноги, сшивающѣ вмѣстѣ и опшягивающѣ назадѣ, а голову на зашылкѣ разрѣзываютѣ сполько, до куда доспашутѣ уши, и вдоль щекѣ, послѣ чего оную совсѣмѣ онсѣкающѣ; вошкнувѣ въ рошѣ вершелѣ, чшобѣ вышелѣ оный въ зашылкѣ, надѣ огнемъ начиспо палашѣ, а остальное дочищающѣ раскаленнымъ желѣзнымъ уполовникомъ или кочергою; при эшомъ случаѣ должно голову почаспу помазывать саломъ, дабы получила оная шемной цвѣтѣ; напослѣдокѣ опрѣзываютѣ нижнюю челюстѣ, чшобѣ оная опвисла, и вынимающѣ верхнія зубныя кости, чшобѣ рыло нависло; послѣ шого вымывѣ



мывъ голову и вычистивъ, сварить въ водѣ, прибавивъ по равной долѣ уксусу и винограднаго вина, много соли, шалфеи и лавроваго лисгу. Если жижа выкипитъ прежде, нежели голова поспѣетъ, должно еще воды, уксусу и вина подлить; надлежитъ дать головѣ оспынуть въ ея студени; но лучше это производить, выложивъ въ посуду деревянную, а не мѣдную, потому что въ послѣдней заимсвуетъ она горечь. При опусканіи на столъ голову снизу подровнять гладко, кожу вокругъ пальца на два подрѣзать, чтобъ бѣлизна сала выказывалась; а положивъ на блюдо, ушыкать въшочками буковаго или миртоваго, померанцеваго или лимоннаго дерева, и разными цвѣтами; въ ротъ положить цѣлой лимонъ, или хорошее яблоко, что придаетъ особливую красивость. Выше сказано, что голова эта въ первомъ столѣ поставляется только для украшенія, и должно вокругъ оной уставлять блюда съ пирожнымъ.

- 2) Еще для торжественныхъ дней употребительное приготовленіе и снарядъ свиной головы слѣдующій: опаливъ съ нею шерсть раскаленнымъ желѣзомъ, чернятъ оную; должно жечь нѣсколько горстей овсяной соломы въ золу, перешерстить и просѣять въ сито, замѣсивъ на яичномъ бѣлкѣ и обмазать имъ осу-
- Д 2
- шен-

шенную голову; когда сія намазка высохнетъ, повторається покрываніе оною, пока сдѣлается совсѣмъ черна; потомъ вырѣзашъ языкъ вонъ и подпорошь нѣсколько мясо на верхней и нижней челюсти, чшобъ въ вареніи не преснуло; тогда варишь оную съ шѣми же приправами по вышеписанному; можно оную положить до употребленія въ разсолъ изъ уксусу и соли, естѣли пиршесію, къ кошорому оная гошовишся, опдалено, языкъ разрѣзывается вдоль, и обще съ лимономъ оляшь вкладывается въ рошъ. Еще замѣчаешся, что голову въ различномъ пригошовленіи оставляющъ съ ушами, выпаливъ оныя начисто внутри; впрочемъ голову сію ѣдять съ ренскимъ уксусомъ и толченымъ перцомъ. Естѣли по состоянію годового времени въ цвѣтахъ будетъ недостатокъ, къ обложенію оными краевъ блюда должно взять вѣшочекъ изъ оранжереи; въ недостатокъ же и сихъ нарѣзашъ лимону кружками, шакже свеклы и моркови фигурами, и обложить шѣмъ края блюда. Нѣкопорыя украшающъ это блюдо копчеными бараньими языками, разрѣзавъ оныя на двое, и опрѣзомъ укладывая по краямъ блюда.

16) Жареное изъ лосины, оленины и дикой козы.

Дичину сію должно шпиковать, и въ продолженіи жаренія щцашельно поливать коровымъ масломъ. Естѣли красная дичь

бы-



бываетъ жирна, грудинка отъ ней не имѣетъ нужды въ шпикованіи, поже и прочія жирныя части; иногда дичина сія бываетъ столько жирна, что сало съ ней, коего бываетъ на нѣсколько пальцевъ толщиною, до половины принуждено искуснымъ образомъ счищать и попомъ вшыкать на вертелѣ.

1) Шпикованіе дичины требуетъ исправности: сало въ полоскахъ своихъ не должно быть рѣзано толсто; чѣмъ тонѣе будутъ сіи полоски, тѣмъ красивѣе. Шпиковать должно не рѣдко, но чаще; равнымъ образомъ не сбродомъ, но правильными рядами, и сіе оказываетъ вообще искусство Хозяйки, или ея подчиненныхъ.

2) Задняя часть или почечное оленя и дикой козы оставляется для украшенія съ хвостомъ, копорой обвертываютъ бумагою, чѣмъ во время жаренія шерсть не обгорѣла; не должно же копышного рога у ногъ отнимать, но вмѣстѣ съ онымъ жарить. Концы ногъ посредствомъ сдѣланнаго разрѣза между сухой жилы и кости загнувъ пропикаются и обвертываются бумагою, чѣмъ шерсть на нихъ не обгорѣла.

3) Многія счищаютъ, что жареное дикой козы получаетъ лучший вкусъ, когда оное посыпаетъ толчеными можжухами; по крайней мѣрѣ сіи ягоды служатъ

къ уменьшенію застарѣлымъ называема-  
го вкуса въ дичинѣ.

- 4) Оспашокъ жаренаго красной дичи мо-  
жно изрубивъ мѣлко, гошовить съ со-  
усами, показанными въ жареньѣ заячьемъ  
въ № 13, въ примѣчаніяхъ 10, 11 и  
12. Вареное мясо оной можно гошовить  
ипаковымъ же образомъ; можно же оное  
гошовить въ винномъ соусѣ съ при-  
бавкою избѣла поджареной муки, соли,  
лавроваго лиспу и двѣ луковицы цѣлкою  
уварить до густоты съ водою, а по-  
помъ подлишь не много вина, положишь  
шершой лимонной корки и лимоннаго  
соку, сахару и коринки, а когда увар-  
ишся, подбьшь двумя яичными желт-  
ками. Таковымъ образомъ можно для  
перемѣны пригововлять оспашки жа-  
реной лосины и оленины.

Я уповаю, что новоначинающія Хо-  
зайки постараются наснавленія, съ седь-  
мой Чаши начашья, и здѣсь продолжае-  
мая какъ въ разсужденіи поварии слу-  
жней, такъ и господской, яко первѣйшее  
и самонужнѣйшее исправленіе, прилѣжно  
читать и въ дѣйство производить; есль-  
ли же каковаго нибудь пригововленія шой  
или иной пищи здѣсь не описано, по край-  
ней мѣрѣ въ сочиненіи этомъ предложе-  
ны обыкновеннѣйшія пищи. Размышляя  
и сравнивая, Хозяйкѣ не трудно будетъ  
пріискать здѣсь образецъ къ пригововле-  
нію таковаго кушанья, о которомъ гдѣ  
ни-



нибудь услышишь, или которое увидишь, и подражая оному, приготовленія того достигнущь.

А какъ иногда въ домахъ средственнаго сосноянїя гошвяшъ пашшешы, чаще же всего пирожное, шакже и варенья на столъ ставяшъ: то не пропущено въ слѣдствїи этой и девятой Часпи предложить нужнѣйшія къ тому наставленія.

### ГЛАВА III.

*О грибахъ, употребляемыхъ въ пищу, ѳствахъ изъ оныхъ, и заготовленїи въ прокъ.*

Во многихъ домахъ употребительныя въ пищу грибы составляютъ любимую пищу; почему многія изъ Чиншательницъ желали, чшобъ при новомъ изданїи сего сочиненїя предложилъ я описанїе (что нынѣ исполняю) какъ о приготовленїи ѳствъ изъ грибовъ, шакъ и способы къ сохраненїю грибовъ въ прокъ, шакже и признакамъ ошличнымъ, употребляемымъ въ пищу, почему бы неискусныя Хозяйки могли подозрительныя или ядовитыя грибы узнавая, учреждашъся пошому въ собиранїи или закупкѣ грибовъ употребительныхъ; ибо по днесъ еще слышимы печальныя примѣры, что люди опъ вкушенїя грибовъ получаютъ болѣзни и даже смерть.

Дабы не оставишь недостаточнымъ сего предмету, опишу я вопервыхъ признаки извѣстнѣйшихъ употребляемыхъ въ пищу грибовъ, какъ оныя показаны въ *Haus-Water*, т. е. въ Домоводцѣ Г. Фонъ *Минхгаузена*, новомъ зрѣлищѣ Природы на Нѣмецкомъ языкѣ, и у разныхъ Ботаниковъ, а потомъ о разныхъ способахъ приготавленія съ ними пищи и запасанія въ прокъ къ поваренному употребленію.

А. Печерицы или шампиніоны. *Agaricus campestris*  
у Линнея.

Печерицы выходятъ изъ земли подобіемъ шарика, шакъ чпо можно оныя счесать за извѣстные дождевики или порховицы, имѣющіе у Ботаниковъ названіе *lycoperdis*; но сѣи опличаются шѣмъ, чпо поверьхность ихъ въ осязаніи нѣсколько сурова или шероховата какъ кожа, у печерицъ же напрошивъ гладка; у шѣхъ корня нѣтъ, и отъ подавленія онѣ разламываясь, оказывающъ въ примѣшномъ кожаномъ окруженіи находящееся внутри мучняное вещество, которое по состарѣнтіи сихъ дождевиковъ превращается въ темноцвѣтную пыль.

У печерицъ же круглый ихъ шарикъ вскорѣ распространяется, и тогда оказывается въ ней бѣлой корень, и полушару образная шляпка, на которой верхняя кожа видомъ бѣловата, иногда съ красною или шемноватостію, и обыкновенно,

ко-



когда грибы сїи хорошаго рода, гладка и лоснящаяся; временемъ взлупляется она и дѣлается чешуиста.

Низъ шляпки покрывается къ корню приплюснутыми перистыми листочками двойкой длины и красноватаго цвѣта. Краска эта въ разсужденіи спарости грибовъ, или по состоянію земной пошвы перемѣняется, и бываетъ иногда темнѣе, иногда свѣтлѣе.

Когда печерицы развернутся, шляпка оныхъ снизу покрыва бываетъ тонкою кожицею, которая вскорѣ пропадаетъ, а остается отъ ней одно кольцо на корнѣ.

Грибы сїи растутъ преимущественно на паствахъ, гдѣ ходитъ скопина; въ садахъ, гдѣ закопанъ въ землѣ гнилой навозъ; въ рѣдкихъ дубровахъ и по навознымъ грядамъ; они стоятъ единично на одномъ мѣстѣ; но гдѣ одинъ разъ ихъ снимешь, тамъ можно находить ихъ ежедневно опять, а особливо когда корни не глубоко въ землю прирвешь. Лучшее время печерицамъ осенью въ Августъ и Сентябрь; теплая и нѣсколько влажная осень производитъ печерицъ больше, нежели сухая погода.

Запахъ отъ нихъ прїятенъ и нѣсколько землянистъ; внутри имѣютъ онѣ много бѣлаго шѣла, и естли будутъ тучны, то сладковатой сокъ имѣютъ; когда выходяшъ онѣ изъ земли шарообразно, бываютъ тогда вкуснѣе, и естли отваривать ихъ въ

уксусѣ, должно собирать ихъ самыя молодыя.

У развернувшихся печерицъ листочки легко отъ шѣла отдѣляются, и когда ихъ готовящъ, вынимаются вонъ, равно и наружная кожа слупляется; корни молодыхъ печерицъ готовящъ въ пищу, а у старыхъ оныя жестки и сухи. Когда по выходѣ изъ земли простоятъ онѣ сушки или больше, шляпка вверху разширяется плоско, какъ тарелка, листки выворачиваются и дѣлаются черноватыми; тогда шѣло ихъ бываетъ наполнено маленькими червячками, и къ употребленію не годно.

Обыкновенно таковымъ же образомъ выходящъ изъ земли и другаго рода грибы, кои бывающъ наружностію подобны печерицамъ, но тотчасъ можно оплечить ихъ по запаху и красноватымъ плуточнымъ зяблямъ; у нихъ зябри сѣи или листки шоне, множественнѣе и длиннѣе, или цвѣшомъ желтоваты, или бѣлы, шѣла въ шляпкѣ почти нѣтъ, и запахъ ихъ подозрительнъ.

АА. Приготовление свѣжихъ печерицъ.

Изъ печерицъ опчасти свѣжихъ приготавливаются особливый ѣствы, частью же къ приправѣ разныхъ похлебокъ, соусовъ, рагу, паштетовъ и иныхъ пищъ, сушатъ и солятъ ихъ. Извѣстнѣйшія изъ свѣжихъ шампиніоновъ приготавливаемые блюда слѣдующія:

а)



а) Очистивъ хорошихъ свѣжихъ печерицъ, положишь въ холодную воду, и когда полежахъ въ оной нѣсколько, вынимающся изъ ней, не много въ водѣ опшваривающся для истребленія суроваго вкусу, послѣ чего даюхъ онымъ обшечь на рѣшетѣ.

Потомъ кладухъ печерицы въ черепню или кастрюлю въ опшварѣ мясной, подбавляюхъ коровьяго масла, соли, корней поваренныхъ и травы петрушки, или уксусу и луку по соизволенію, и увариваюхъ на угольномъ жару; послѣ чего выложивъ на блюдо, обливаюхъ ихъ сокомъ изъ жареной баранины съ прибавкою лимоннаго или померанцеваго сока.

б) Другое приготовленіе ихъ сѣе: сперва печерицы опшвариваюхъ не много въ мясномъ опшварѣ, жижу потомъ сливъ, посыпаюхъ ихъ мукою, солью и мѣлко толченымъ перцомъ; послѣ того поджариваюхъ ихъ въ коровьемъ маслѣ, или свѣжемъ салѣ, а напослѣдокъ посыпаюхъ рубленою правою петрушкою; можно полишь на нихъ лимоннаго или померанцеваго соку.

в) Очень простое приготовленіе оныхъ въ нѣкоторыхъ домахъ слѣдующее: сырыя и неваренныя печерицы поджариваюхъ въ коровьемъ или деревянномъ маслѣ, или опшвариваюхъ ихъ въ простомъ

спомъ виноградномъ винѣ съ солью и другими приправами.

- г) Еще поступаютъ самымъ простымъ образомъ съ печерицами: вымывъ и отваривъ оныя, кладутъ на рашпаръ, покрытый бумагою, а на нихъ по немногу масла коровьяго, соли, перцу, мушкатнаго орѣшку и шершаго сухаря.

ББ. Приготовленіе пищи изъ отварныхъ и сухихъ печерицъ.

Печерицы, отварныя въ уксусѣ и сушеніемъ заготовленныя, отчасти и свѣжія, употребляются въ приправу разныхъ суповъ, соусовъ, яичныхъ мясныхъ и рыбныхъ пицъ; знавъ нѣсколько шаковыхъ приготовленій, можно подражать пошому и прочимъ.

- а) Въ похлебку изъ разныхъ огородныхъ корней (*potage à la jardiniere*) кладутся свѣжія и сушенныя печерицы; взявъ корней пепрушки, пущарнаку, селереи, моркови, эндивіи, печерицъ и опенокъ, скроши все мелко, вари въ добромъ мясномъ отварѣ, и приправь легированными яйцами и митонированнымъ папушникомъ. (*Легированіе* значитъ въ поваренномъ искусствѣ огущеніе или подпалка, на примѣръ подбивкою яицъ, шершаго сухаря или мукою похлебки, или соуса. *Митонированіе* значитъ развареніе папушника въ похлебку или соусъ, соку, молоку, и прочемъ, такъ мягко, чшобъ оной распался.)



б) Варенныя въ густую яйца, натыканныя кедровыми ядрами съ соусомъ изъ рубленыхъ печерицъ. Сваренныя въ густую яйца охлаждаются въ холодной водѣ, вылупляются изъ скорлупы, кладутся опять въ холодную воду, и напыкаются бланшированными очищенными отъ кожи кедровыми ядрами (\*), потомъ крошатся свѣжія или сухія печерицы, и нѣсколько прижариваются въ коровьемъ маслѣ; послѣ чего рубятся мѣлко острымъ повареннымъ ножомъ, и съ частью добраго соку или кулису въ кассеролѣ однажды взвариваются, потомъ выливаются на яйца, выложенныя на блюдо, и такъ кушанье это будетъ готово. (Бланшированіе въ поваренномъ искусствѣ значить мясо или иную пищу въ половину спѣлости отварить. Кулисъ значить процеженный сокъ изъ всякаго развареннаго мяса, или изъ огородныхъ растѣній, также рыбъ съ частью пряностей; употребляется оный въ рагу и похлебки).

в) Соусъ изъ печерицъ со сметаною. Бланшируй очень мѣлко накрошенной пепрушки, накроши луку сколько возможно дробнѣе, прижарь въ маслѣ коровьемъ;

---

(\*) Въ подлинникѣ поставлены пиніи, ш. е. ядра Пиринейскихъ сосновыхъ шишекъ; но какъ оныя у насъ не извѣстны, то по сходству къ онымъ поставилъ я ядра кедровыхъ орѣховъ.

емъ; а шо же особливо сдѣлай съ печерицами: сложи всѣ вмѣстѣ, облей смѣшаною и свари шакъ, чѣмбѣ сдѣлался кулисѣ; попомѣ подбавь не много добраго бульѡна и приправь мушкатнымъ цвѣтомѣ; соусѣ эшотѣ подаюшѣ къ Фрикандо, баранинѣ и всему шому, чѣмъ на рашпарѣ жарено.

г) *Легированіе съ печерицами.* Возьми горсть печерицѣ, шри бѣлая луковицы, вѣ золѣ испеченыя, желтки отѣ двухъ вареныхъ яицѣ, нѣсколько дробно скрошеннаго сыраго луку, горсть шертыхъ пшеничныхъ сухарей, двѣ ложки капорсовѣ: все эшо сполки вѣ иготѣ (можно эшо спереть и вѣ обыкновенной поваренной спупкѣ), вѣ бульѡнѣ (свѣтлой отварѣ изѣ разнаго мяса) свари, и наконецѣ процѣди сквозь сито; сѣю легировку или подпалку можно упошреблять во многіе соусы.

д) *Рагу изѣ печерицѣ.* Ештли печерицы будущѣ свѣжїя или сушенныя, варить оныя съ лимоннымъ сокомѣ вѣ добромѣ мясномѣ соку; ештли же случашся отварныя вѣ укусѣ, шо лимоннаго соку класѣ ненадобно; попомѣ подлегировать ихѣ малою долею муки или шершаго пшеничнаго сухаря, также и яичными желтками.

е) Довольно сихѣ приведенныхъ примѣровѣ о упошребленїи печерицѣ, и ошалося вообще замѣнить лишѣ шо, чѣмъ сухїя



и конфи́рованные печери́цы служатъ при-  
правою разныхъ рагу, мясныхъ и рыб-  
ныхъ пищъ, также и паштетовъ. Въ  
разсужденіи сушеныхъ печерицъ еще за-  
мѣчается, что оныя къ употребленію  
должно разваривать въ горячей водѣ;  
хорошо также въ нѣкоторыя соусы  
мясныя и рыбныя пиши употребляютъ  
*печеричной порошокъ*, отъ чего оныя  
получаютъ ошмѣнно прѣшный вкусъ;  
клатъ э́тотъ порошокъ должно уже  
тогда, какъ кушанье снимать съ огня.

ВВ. *Заготовленіе печерицъ въ запасъ.*

Печерицы въ прокъ заготовляя, либо  
сушатъ, или сушенныя толкутъ въ поро-  
шекъ или конфируютъ.

а) *Сушеніе печерицъ* производится тако-  
вымъ образомъ: что очистивъ оныя,  
взнизываютъ на нитку, и засушиваютъ,  
привѣсивъ въ шепломъ мѣстѣ; послѣ  
чего хранятъ въ ящикахъ или бума-  
жныхъ мѣшечкахъ.

б) *Печеричной порошокъ* дѣлается изъ са-  
мыхъ маленькихъ сушеныхъ печерицъ,  
кои сполокши мѣлко, порошокъ э́тотъ  
хранятъ въ зашкнутыхъ бутылкахъ или  
бумажныхъ сверткахъ; употребле́ніе  
оного показано подъ буквами БВ. въ при-  
мѣчаніи г).

в) *Конфированіе* производится по Каль-  
мову извѣстію въ Англіи таковымъ обра-  
зомъ: набрать самыхъ маленькихъ пече-  
рицъ, потому что оныя прочнѣе дер-  
жатъ-

жашся, послѣ того варить ихъ въ соленой водѣ около десяти минутъ, вынуть и осушить на полотенѣ; тогда взявъ ренскаго уксусу, перцу и мушкатнаго цвѣшу, сварить это и подбавить нѣсколько бѣлаго вина; поваривъ нѣсколько, дать сему остыть; осохшія печерицы скласъ въ стеклянную банку, налить уксусомъ, варенымъ съ означенными приправами, чтобъ всѣ покрылись, и завязавъ банку хранить къ употребленію.

- г) У насъ въ нижней Нѣмецкой землѣ заготовляютъ печерицы почно шакъ, какъ огурцы въ уксусѣ: очищенные печерицы укладываютъ слоями въ банкѣ или глиняномъ горшкѣ, а между каждымъ слоемъ кладутъ шонкій слой вишеннаго листа и укропа, также нѣсколько зеренъ перцу, и по два гвоздка гвоздики; нѣкопорыя пересыпаютъ по слоямъ не много солью; послѣ того взваривъ добраго ренскаго уксусу и остудивъ, наливаютъ на грибы, чтобъ всѣ оныя покрылись; потомъ сшивъ круглую подушечку, насыпаютъ въ нее молотой горчицы въ обухъ ножа толщиною, простегиваютъ ниткою въ клѣпки, и накрываютъ оною въ горшкѣ печерицы. Сія подушечка находясь въ уксусѣ, препящствуетъ плѣсни и сообщаетъ грибамъ пріятную оспрошу; наконецъ судно съ грибами обвязывается кожей въ



въ двое и хранишся въ холодномъ мѣ-  
снѣ. Еще должно напомнимъ, что  
всякія таковымъ образомъ заготовляе-  
мая вещи въ водѣ не обмываютъ; оныя  
топчасъ выпянушъ въ себя водяныя ча-  
стицы, не впуская въ себя шакъ удо-  
бно уксусу и скоро могутъ заплѣсне-  
въшъ. Таковымъ образомъ заготовля-  
ются въ банкахъ листы портулака,  
драгуна, цвѣты капуциновъ, огуречни-  
ка и шильной травы, кои зимою мѣ-  
шаютъ въ салашы.

Б. Груздь.

Этотъ грибокъ съ предшедшимъ имѣетъ  
великое сходство, и можетъ сочтенъ бытъ  
за отродіе печерицъ. Выгнутая его шляп-  
ка сверху и снизу бѣла, а по краямъ шер-  
шава, полосата и желтовата, корень у  
него короткой и мохнатой; шляпка сверху  
наконецъ дѣлается желтовата или  
темновата, зябри же или листки оста-  
ются бѣлы. Растутъ сии грибы по ро-  
щамъ въ концѣ лѣта.

Грузди можно употреблять въ повар-  
нѣ по подобію печерицъ.

В. Опенки.

Грибы сии, описанные въ Новомъ Зрѣ-  
лищѣ Природы на Нѣмецкомъ языкѣ подъ  
именемъ *грудистыхъ листовыхъ грибовъ*,  
называются по Нѣмецки *Dorn-Schwamm*,  
выходяшъ изъ земли въ видѣ малыхъ,  
круглыхъ, желтовато-темныхъ горошинъ,  
на довольно длинныхъ тонкихъ корешкахъ.

Часть VIII. Отдѣл. 1. Е Опен-

Опенки обыкновенно занимають цѣлое мѣспечко, на такую округу сколько занимаетъ испущенная скопиною урина, по каковой можешь быть онѣ охотнѣе рощушѣ; на такомъ мѣспечкѣ не рѣдко можно бываетъ набрать ихъ множеству, и повторяшъ сѣ много дней сряду, а особливо, когда кореньевъ ихъ изъ земли не выламывать.

При срываніи ихъ есть уловка та, чтобѣ шляпку сперва погнуть въ одну сторону, а потомъ въ другую, отъ чего она отстанетъ отъ своего шощаго корешка; если же выдергивать оную съ корнемъ, остается на ней много песку и земли, которыя набиваются въ зѣбри и во время кушанья попадаютъ на зубы.

Когда опенка повзрослеть, шляпка ея пріемлетъ видъ тупаго кегля, величиною въ лѣсной орѣхъ; наконецъ шляпка расширяется плоско, тогда бываетъ она обыкновенно червива.

Кожа на ней гладкая и во время влажной погоды нѣсколько сальна въ осязаніи, тогда и цвѣтъ ея омливаетъ въ темноватой; въ сухую же погоду бываетъ оной блесотменѣ, а вся она въ осязаніи какъ кожа.

Опенки по величинѣ своей содержатъ довольно много твердаго шѣла и пріятный запахъ; листки въ шляпкѣ ихъ плоски, тверды и рѣдки, такъ что оные легко перечесть можно, къ корню спекаются осирѣе, отъ шляпки не отдѣляющся.



юся. Появляюща онѣ обыкновенно осенью, рѣдко роспушѣ на выгонахѣ, но болѣе по полянамѣ и около рѣдко стоящихѣ древесѣ; по трудности въ сысканіи оныхѣ, опмѣнному вкусу, и прочности въ запасѣ состоятъ онѣ въ уваженіи; *множественно появляются онѣ осенью послѣ сильнаго теплаго дождя.*

Величина, видѣ и цвѣтъ шляпки ихѣ подверженѣ перемѣнѣ; обыкновенно шляпка бываетѣ кругла, въ средоточіи возвышена или вдавлена, сверху красновата, снизу бѣлеса съ красноватымѣ корешкомѣ; или шляпка бываетѣ полушарикомѣ и въ срединѣ нѣсколько возвышена, темножелта, снизу бѣла, съ длиннымѣ блѣдножелтымѣ корешкомѣ; еще бываютѣ опенки съ красными шляпками, а снизу обще съ корнемѣ бѣлыя.

Есть еще *кѣватыя опенки* съ шляпкою полушарикомѣ, красною съ бѣлыми пятнами, снизу бѣлыя, на тонкомѣ желтомѣ къ низу совсѣмѣ темномѣ корешкѣ, кои опмѣнно пріятны запахомѣ и вкусомѣ. Находяшя еще *малыя сѣрыя опенки*, кои называются *говорушками*, съ круглою шляпкою, снизу бѣлыя съ кѣшкомѣ такового же цвѣта.

Бываютѣ подобныя опенкамѣ поганки, кои множественнѣе оныхѣ роспушѣ, но не трудно оныя различить по жабрымѣ; оныя у поганокѣ бываютѣ либо очень тонки, водяны и часшы, или больше

сочны и красновашы; а когда грибъ эшотъ разломишь, содержишь оной въ себѣ много водяности и очень мало красновашаго шѣла. Запахъ сихъ поганокъ прошивенъ, и можно оныя распереть между пальцевъ.

АА. Приготовление пищи изъ опенскъ.

Поелику опенки не во всѣхъ мѣстахъ родящся изобильно, то рѣдко варяшъ изъ нихъ особливья ѣства, а употребляють только въ приправу другихъ пицъ, какъ - то похлебокъ, соусовъ, рагу и паштетовъ. Слѣдующія приготовления могутъ послужить въ образецъ прочимъ.

а) *Похлебка изъ опенокъ*, potage aux mouffers. Перемывъ грибы сѣи, нѣсколько скрошишь и съ прибавкою петрушки травы варишь положивъ коровьяго масла, и опускаешь на столъ, положивъ поджареныхъ ломшей папушника; есѣли грибовъ мало и похлебка будетъ жидка, можно подбить оную яйцами.

б) Когда употребляють опенки въ рагу, отваривають ихъ съ зеленою петрушкою и прибавкою перцу въ добромъ бульонѣ, а потомъ легируютъ мукою или тертымъ пшеничнымъ сухаремъ, или яичными желтками. Употребительнѣе однако грибы перемывъ, поджарить въ маслѣ съ солью, а потомъ подавать ихъ мишонировавъ съ соусомъ, въ который онѣ опредѣлены; таковымъ же образомъ можно ихъ класъ въ паштеты.



в) *Каплунъ а-ла-брезъ съ опенками.* Перемывъ грибы, чѣшобъ песку въ нихъ не осталось, варишь ихъ съ коровьимъ масломъ, чѣшобъ дали собственной сокъ; тогда половину грибовъ опнявъ, срубишь мѣлко съ прибавкою шравы пепрушки; попомъ взяшь соку, вышопившагося изъ каплуна, въ закрытой посудѣ паренаго, положишь грибы крошеные и цѣлые съ малою долею муки и мушкашнаго цвѣта и варишь. Эшотъ соусъ выливается на блюдо, а сверхъ онаго кладется каплунъ. (Приготовленіе *а-ла-брезъ* значить пареніе въ закрытой посудѣ, отъ чего вкусъ мяса извѣстнымъ образомъ возвышается, потому что пары изъ него, такъ какъ въ открытой посудѣ, не излетаютъ.)

г) *Цыплята съ опенками и годиво.* Вымашые грибы съ прибавкою муки или першаго пшеничнаго сухаря, и мѣлко крошеной пепрушки прижарить въ коровьемъ маслѣ. *Годиво* значить клѣцки, изъ мяснаго фарша (рубленаго мяса) дѣлаемые и плоско раздавливаемые; отвариваютъ оныя въ бульонѣ, и съ прочимъ выкладываютъ на цыплятъ.

д) *Разболтанныя яйца съ опенками.* Скрошивъ грибы и обжаривъ не много въ коровьемъ маслѣ, разболтать въ горшкѣ яицъ, развести прибавкою смѣшаны и вылить къ грибамъ; вымѣшавъ ихъ во время варенія, выложить на блюдо, и

сверху посыпашь мушкатнымъ орѣш-  
комъ; можно шаковымъ же образомъ го-  
шовишь и *печерицы*.

ВВ. О сохраненіи опенокъ въ прокъ.

Опенки сушашь въ прохладномъ по-  
коѣ на солнцѣ и въ бумажныхъ мѣшеч-  
кахъ храняшь ко употребленію.

Можно же изъ сухихъ опенокъ дѣлать  
порошекъ такъ какъ изъ печерицъ къ  
подправленію соусовъ; кладется же эиотъ  
порошекъ въ извѣстный порошокъ соу-  
сной, употребляемый поварами съ вели-  
кою пользою зимою. Надѣюсь многимъ изъ  
Чипашельницъ угодить, сообщивъ о со-  
ставленіи онаго въ запасъ слѣдующее:

1) Самыхъ сухихъ печерицъ 24 золот-  
ника; 2) шрюфелей, неимѣющихъ запаха  
запаху 12 золотниковъ; 3) опенокъ 12 зо-  
лотниковъ; 4) шмину или шимѣану 12  
золотниковъ; 5) эспрагону 9 золотни-  
ковъ, бѣлаго перцу 3 золотника; 6) инби-  
рю 3 золотника; 7) мушкатнаго цвѣта  
3 золотника; 8) кардамону полтора зо-  
лотника; 9) кишницы 3 золотника; 10)  
гвоздики 3 золотника.

Всѣ эии вещи сполочь въ иготѣ  
сколько возможно мѣльче, потомъ всы-  
пашь въ бушылку, тщательно высушен-  
ную, зашкнушь плотно пропкою и содер-  
жашь въ сухомъ мѣстѣ; во многихъ до-  
махъ довольно будетъ и четвертой доли  
порошка сего заготовить для продоволь-  
ствованія себя чрезъ шесть мѣсяцевъ.



Г. Масленикъ.

Называется эшоуъ грибъ по Нѣмецки *Pfiffer-Ring*, также *Eyer-Schwamm*, а въ среднемъ Маркѣ Брандесбургскомъ, гдѣ растетъ множественно по борахъ, называютъ его *Seeler-Ring*, ибо ошъ всѣхъ прочихъ грибовъ отличаетъ своимъ желтымъ яичному желтку уподобляющимся цвѣтомъ. Естьли лѣто будетъ мочливо, растутъ сїи грибы во все лѣто въ лѣсахъ большихъ подъ тѣнью древесною какъ единично, такъ и кучами; въ *Августѣ* и *Сентябрѣ* бываетъ оныхъ множественнѣе.

Видъ гриба сего подверженъ многой переменѣ: сначала выходитъ онъ кругловатую, потомъ окапистую, не рѣдко лейкѣ подобною и по краямъ разнообразно надрѣзанною и завороченною шляпкою, котораго часные и вѣшвисные листки отъ тѣла шляпы не отдѣлены, но сросшаяся, подобно какъ у чернаго гриба, соединяются съ оною купно съ корнемъ круглымъ, которой къ низу толще, и кольца не имѣютъ; отличается эшоуъ грибъ отъ прочихъ желтиною своею подъ шляпкою. Г. Надворный Совѣтникъ *Гледитшъ* въ Берлинѣ посматриваетъ эшоуъ грибъ въ числѣ подозрительныхъ, потому что оной не бывъ по надлежащему изгнотовленъ, легко можетъ рѣзъ въ живомъ и поносъ приключить, какъ то самъ онъ испыталъ; между тѣмъ сїи грибы къ Брандесбургѣ

составляютъ обыкновенную пищу простаго народа.

*АА. Приготовленіе пищи изъ маслениковъ.*

Масленики подобно предшедшимъ грибамъ употребляются въ приправу разнаго кушанья; гошуютъ же и изъ однихъ оныхъ пищу какъ изъ свѣжихъ, такъ и сухихъ.

- а) Обыкновенное приготовленіе оныхъ вареніе въ уксусѣ съ крошенымъ лукомъ и перцомъ, также вешчиною, жеребейками нарѣзанною; соусъ огущаютъ подбивкою муки или шерстаго пшеничнаго сахара.
- б) Изрубить грибы мѣлко, подбавить коровьяго масла, соли, уксусу, крошеной правы петрушки, и упарить оные въ собственномъ ихъ соку.
- в) Очищенные и перемытые масленики почти до спѣлости уварить въ водѣ, откинуть на рѣшето и еще перерубить; между тѣмъ въ черепнѣ приспавить на угольной жарѣ масла коровьяго, положить въ него грибы, прижарить инбиремъ и перцомъ, и положивъ горсть правы петрушечной варить; прежде того разболтать два яичныхъ желтка съ прибавкою опвару изъ сихъ грибовъ, смѣшать, и положивъ въ грибы, докончить вареніе, остерегаясь, чтобъ не вышло вонъ.

**ББ.**



ББ. О запасаніи маслениковъ въ прокъ.

Гдѣ грибовъ сихъ родится много, оп-  
части оныя сушатъ какъ печерицы, часшью  
же гошуютъ въ уксусѣ подобно рыжи-  
камъ, о чемъ ниже говорено будетъ.

Д. Рыжики.

Грибовъ сихъ родится множество въ  
краснолѣсѣ, а особливо, гдѣ права боро-  
викъ росшетъ, *подъ осень*; имѣетъ грибъ  
шпоть короткой толстой корешокъ, и  
полушару образную, въ срединѣ вдавленную,  
а по краямъ выгнушую шляпку; корень его  
почасу бываетъ столько коротокъ,  
что едва изъ земли виденъ, а цвѣтъ шля-  
пки иногда кирпичнаго цвѣта, или кра-  
снѣе, но всегда блѣсѣе, нежели жабри  
или лиспки, *подъ шляпкою* находящіяся.

*Легко узнать его по шифрано-жел-  
тому соку, изъ поврежденныхъ лист-  
ковъ истекающему.*

Есть и ядовитые рыжики, кои ви-  
домъ сходны къ упошибельнымъ въ  
пищу, но не трудно различить ихъ по  
цвѣту. Таковой рыжикъ описываетъ Г.  
*Гледитшъ* съ круглою свѣтло кирпична-  
го цвѣта къ краямъ мохнатою и выгну-  
тою шляпкою, которая снизу обще съ вы-  
сокимъ своимъ корешкомъ блѣла; таковые  
грибы въ особливости растутъ на кор-  
кахъ березы, имѣютъ очень острый вкусъ,  
и производятъ рѣзъ въ животѣ съ по-  
носомъ.

Е 5 < *Большой*

Большой густошемнаго цвѣта рыжикъ, коего шляпка снабжена вдавленнымъ вихремъ и вверху завороченымъ краемъ, впрочемъ же обведена различно перемѣняющимися, иногда блѣднѣе, иногда темнѣе, кружками кирпичнаго цвѣта, а снизу обще съ корнемъ совсѣмъ бѣла. Въ Богеміи называютъ оную Gift-Hirschling, ш. е. ядовитой лосевикъ.

АА. Приготовленіе пищи изъ рыжиковъ.

Эшомъ грибъ Г. Линней по справедливости называетъ *agaricus deliciosus*, ш. е. вкуснѣйшій грибъ по его опмѣнно хорошему вкусу, по оценкахъ считаютъ его самымъ здоровымъ; потому что шло его ломко, а потому въ желудкѣ удобнѣе другихъ грибовъ варится, кои всѣ больше или меньше бываютъ вязки или кожурисны, слѣдственно неудобоваримы. Тѣ изъ лакомцевъ, кои охотно наѣдаются до сыта одними грибами, безопаснѣе могутъ ѣсть рыжики, остерегаясь только ядовитыхъ; употребляющъ ихъ въ пищу опчаси свѣжіе, опчаси же въ укусѣ приготовленные; равнымъ образомъ и просто сушеные.

а) Охотники до сихъ грибовъ лучше всего ѣдятъ ихъ жареные; по очищеніи поджариваютъ ихъ въ сковородѣ на угляхъ съ масломъ коровьимъ и солью, но шакъ, чшобъ не шверды, а мягки на сшолъ поданы были. Нѣкоторыя подбавляютъ къ сему очень мало перцу,

или



или крошеной травы петрушки съ тертымъ пшеничнымъ сухаремъ.

- б) Жаряиъ ихъ еще слѣдующимъ образомъ: по обрѣзаніи корешковъ и очищеніи краевъ и по вымытіи кладуиъ ихъ на рашпаръ; когда они на ономъ надъ умѣреннымъ угольнымъ жаромъ повисохнуиъ, помазываютъ ихъ коровиымъ масломъ, посыпаютъ солью; послѣ чего въ поджареномъ маслѣ въ черепнѣ дожариваюиъся, а посылая на столъ, посыпаюиъся нѣсколько перцемъ.
- в) Грибы сѣи подобно печерицамъ приготавливаюиъся иными образами по сказанному о печерицахъ и масленикахъ, какъ кому на вкусъ покажется.

*ББ. О заготовленіи рыжиковъ въ аднаѣ.*

Выше сказано уже, что грибы сѣи однимъ сушеніемъ въ прокъ запасать можно; сушеніе это лучше всего производить на солнцѣ и открытомъ воздухѣ, низавъ очищенные грибы на нитку.

Въ домахъ среднвеннаго состоянія очень употребительно слѣдующее средство заготовленія рыжиковъ:

Очищенные грибы засушить на рашпарѣ надъ угаями; попомъ въ стеклянную банку, въ кошорой быиъ рыжикамъ, положить на дно цѣлкомъ пряностей, на примѣръ гвоздики и перцу съ двумя листами лавровыми, тогда положить два слоя грибовъ съ прибавкою лимонной корки, и по вышеписанному поступать, пока  
вся

вся банка будетъ наполнена; между шѣмъ  
зварить добраго ренскаго уксусу, и охолодивъ вылишь на грибы, банку завязать и шакъ ославить на нѣсколько времени. Когда примѣчено будетъ, что грибы имѣютъ наклонность къ плѣснѣ, растопить сала, и выливъ сверху, завязать банку; послѣ чего рыжики будутъ стоять прочно; шаковымъ образомъ можно заготовлять и печерицы.

Е. Бѣлянка.

Бѣлянка имѣетъ длинной корешокъ и плоскую шляпку по срединѣ со углубленіемъ, которой мяснаго цвѣта, или желтовато-жемнаго; жабри бѣлесѣе; легко узнать этотъ грибокъ по бѣлому сладкому молоку, неимѣющему въ себѣ оспрошъ; онъ гнѣетъ не скоро, но твердо; въ пищу годенъ, пока еще молодъ.

Ж. Подорѣшникъ.

Этотъ земляной грибокъ по наружному виду много сходствуетъ къ печерицѣ и снизу бѣлъ; синеватый его корешокъ покрытъ пухомъ ржаваго цвѣта, и внизу булависѣ; шляпка его щербиновата и снабжена фіолетовымъ мохнатымъ краемъ; этотъ въ пищу употребляемый грибокъ растетъ подъ лещиновыми кустами.

З. Волжанка.

Имѣетъ плоскоовато-круглую и по концамъ полосатую шляпку, у которой толстой корень снабженъ очень широкимъ кольцомъ. Къ сему грибу сходствуетъ еще грибокъ



грибъ инаго рода, но кошорой цвѣтомъ бываетъ темнѣе, также блѣдножелтой или розовой, имѣетъ плосковато-круглую шляпку, испещренную бѣлыми пятнами, и пустой колѣвчатой корешекъ съ булавистымъ низомъ.

И. Сыроѣги.

Сыроѣги раздѣляются на нѣсколько ошродѣй, въ число которыхъ надлежатъ *волуи*; имѣютъ шляпку разнаго цвѣта: блѣдножелтую, иногда алую, иногда синевато-красную, низъ бѣлой жабристой, вообще кропки, вкусны и здоровы.

I. Черной грибъ, коровикъ, каменной грибъ.

Подъ названіемъ *чернаго гриба* разумѣются многія ошродѣя. *Коровики* инако называются *боровиками*, и первое названіе получили отъ того, что коровы ихъ ѣдятъ. *Каменными* грибами называются тѣ, у которыхъ тѣло нѣсколько ломко, и сѣи прочимъ предпочищаются; вообще сѣи грибы меньше уважаются прежде описанныхъ грибовъ.

Черные грибы или просто называемые грибы опличаются отъ жабристыхъ грибовъ тѣмъ, что внизу подъ шляпкою разрѣзанныхъ листковъ не имѣютъ, но состоятъ изъ маленькихъ трубочекъ, непосредственно одна къ другой примыкающихъ, и можно оныя усмотрѣть, когда грибъ будетъ разломленъ.

Поелику по вышесказанному черныхъ грибовъ есть разные въ пищу употребляемые

емые роды, по лучшим изъ нихъ должно считать растущіе круглымъ шарикомъ, имѣющіе мясистой корешокъ, — которой вкуснѣе самой шляпки.

Низъ трубочекъ и ошломъ бѣлъ съ малою зеленожелтоспѣю; поверхность гриба во осязаніи какъ сухая кожа и цвѣту чернотемнаго. Тѣло сихъ грибовъ бѣло и запаху пріятнаго; они растутъ въ тѣнистыхъ дубровахъ позднѣе въ довольномъ множествѣ.

Съ сими употребляемыми въ пищу грибами растущъ подобные имъ, но вредные. Вообще ошличаются они тѣмъ, что поверхность шляпки ихъ шемнѣе и сальна во осязаніи; трубочки ихъ желтаго цвѣта, да и запаху подозрительнаго и противнаго.

Еще родъ черныхъ грибовъ, въ пищу употребляемый, называется *осиновикъ*, имѣетъ верхъ шляпки кирпичнаго цвѣта.

АА. Приготовленіе сихъ грибовъ въ пищу.

Хотя черные грибы у насъ меньше уважаются, нежели грибы жабристые, но есть много до нихъ охотниковъ какъ до сушеныхъ, такъ и свѣжихъ; варятъ ихъ одни и кладутъ въ другія пища.

а) Свѣжіе очистивъ крошатъ, жарятъ въ сковородѣ на углѣхъ, а потомъ приправляютъ инбиремъ и масломъ коровьимъ; позапекши ихъ на сковородѣ, гошуютъ ихъ еще и такъ: поджаривъ въ кастрюлѣ



- лѢ масла коровьяго, кладушѢ въ него грибы, и поджаривѢ, посыпаюшѢ рубленою петрушкою, инбиремѢ и перцомѢ.
- б) Сухіе грибы размачиваюшѢ, потомѢ отвариваюшѢ и складываюшѢ въ черепню, наливаюшѢ мяснымѢ опваромѢ и уксусомѢ, накрывѢ, упариваюшѢ на угольномѢ жару, приправляюшѢ инбиремѢ, и легируютѢ до шемна подожденою мукою.
- в) Свѣжіе грибы варятѢ подобіемѢ похлебки: вопервыхѢ очистишѢ грибы и съ корней мохнатосіѢ, потомѢ обжаритѢ въ маслѢ, варишѢ въ мясномѢ опварѢ, положишѢ петрушки, и подавашѢ съ мишонированнымѢ папушникомѢ; можно похлебку сію легировать яйцами.
- г) Грибы съ говядиною гошуютѢ такимѢ образомѢ: очистивѢ грибы, обжариваюшѢ нѣсколько въ маслѢ коровьемѢ, посыпаюшѢ не много мукою, и сваривѢ потомѢ въ добромѢ мясномѢ опварѢ съ крошеною петрушкою, соединяюшѢ къ нимѢ мясо особливо свареное.
- д) Рагу изѢ черныхѢ грибовѢ. Очищенные грибы подобіемѢ соуса варятѢ съ масломѢ коровьимѢ или съ вешчиннымѢ саломѢ, приправляюшѢ какою угодно пряносіѢю, а потомѢ легируютѢ мукою или шерпымѢ пшеничнымѢ сухаремѢ, или яичными желтками.

ББ. Заготовленіе сѣхѢ грибовѢ въ прокѢ.

Должно собирать грибы сіи молодые, пока еще не завелись въ нихѢ черви, тру-

бо-

бочки отъ твердаго шѣла отдѣляютъ, кожу съ шляпокъ и корешковъ очищаютъ, взмизываютъ на нитку и сушатъ на солнцѣ; послѣ того въ сухомъ мѣстѣ въ закрытыхъ ящикахъ могутъ они лежать цѣлой годъ, и отчасши готовимы быть по вышеписанному, но большею часію употребляемы въ приправы кушанья по подобію шрюфелей и сморчковъ.

К. *Ивишенья.*

Грибы сіи опличаются отъ прочихъ грибныхъ родовъ своею неправильною, складки имѣющею, оспровапою, свержу какъ и снизу гладкою шляпкою; замѣчаются изъ нихъ два слѣдующихъ рода:

1) *Ивишенья съ корешкомъ.* Оныя подобны шапкѣ Капюлицкихъ Епископовъ, отъ чего и названіе Нѣмецкое *Bischofs-Müze*, имѣютъ; нѣкоторые называютъ ихъ *сморчковыми грибами*. Растутъ на гнилыхъ колодахъ, въ пищу употребляются свѣжіе и сушеные, но вкусомъ сморчковъ несравненно хуже, съ коими одинако идутъ въ поваренное употребленіе, для чего и повторять объ этомъ не нужно.

2) *Ивишенья безъ корешковъ.* Растутъ обыкновенно на еляхъ и соснахъ; употребляются подобно сморчкамъ въ пищу свѣжія и сушеные.

Л. *Сморчки.*

Подъ симъ названіемъ разумѣются грибы, имѣющіе верхъ шляпки сморщенный съшкообразно, а низъ равной и гладкой; по



по сему признаку опличаются они отъ ивишеньевъ, у которыхъ верхъ и низъ гладокъ.

Линней полагаетъ сморчковъ два рода, а Гледитшъ раздѣлилъ оныя на четыре. Главное различіе состоитъ въ томъ, что сіи грибы либо сначала окружаются особливою опокою, изъ которой какъ бы изъ яйца вылѣзаютъ, и на корешкѣ своемъ оснапокъ оной показывающъ, кои, послѣдую *Новому Зрѣлищу Природы* (на Нѣмецкомъ языкѣ), можно назвать *сморчками въ капорѣ*, или безъ этой опоки выходящъ, а пошому корешокъ голой имѣющъ, и могутъ названы бытъ *голыми сморчками*.

Сморчковъ въ капорѣ находится два рода, которыхъ въ пищу не употребляютъ.

1) *Сморчокъ въ капорѣ съ сомкнутою шляпкою, ядовитой грибокъ, трюфель сверхъземной*. Находящъ сіи грибы въ обилии въ борахъ въ Августѣ и Сентябрѣ послѣ сильныхъ дождей, и надлежащъ они въ число ядовитыхъ или по крайней мѣрѣ подозрительныхъ грибовъ. Егери собираютъ ихъ либо молодые еще въ капорѣ или яйцѣ ихъ, или когда изъ онаго вылупятся, и сушатъ къ севѣрному употребленію; чашъ оными скотовъ обоихъ половъ понудить къ совокупленію, а особливо когда грибы сіи будутъ собраны выросшіе совсѣмъ и вонять начавшіе; но замѣчено, что жаръ въ ско-

Часть VIII. Отдѣл. 1. Ж тахъ

пахъ возбуждающъ они продолжительный и вредный, коровы опъ того выкидывающъ и худбюшъ. Другіе чающъ излечать оными судорогу; наружно ивые лечашъ оными куриную слѣпоту, прикладывая къ глазамъ; но безопаснѣе не дѣлать изъ нихъ никакого употребленія.

2) *Сморчокъ въ капорѣ съ отверзтою шляпою*, или коего шляпка снабжена *сверху пупкообразнымъ отверстіемъ*. Въ Іюль и Августѣ находяшъ эионъ грибъ единично и изрѣдка въ лѣсахъ; легко оный узнать по его вонючему запаху. Егери и пастухи собирающъ ихъ еще въ яйцѣ ихъ замкнутые, завершывающъ въ веешку, копшашъ, или на отккрытомъ воздухѣ исподволь засушиваютъ, давая оной скопамъ къ возбужденію похоти, даже и людямъ четверть гриба, въ порошокъ сполченаго; но должно объ ономъ разумѣть то же, что и о вышеписанномъ, отнюдъ не употреблять въ пищу.

*Голой сморчокъ, съѣдомой сморчокъ*, раздѣляется по сбсоянію своей шляпки на два рода; край шляпки его бываетъ либо отъ корешка отдѣленъ, или присоединенъ къ оному, и какъ бы приросшій.

а) *Голой сморчокъ съ отверзтою шляпою*, или *крупной сморчокъ съ островерхою внизу отверзтою шляпою на пустомъ внутри корешкѣ*; обыкновенной сморчокъ. *Ohren-Morchel, Mairaschen.* Эиотъ грибъ отъ нижеслѣдующаго рода

гла-



главнѣйше ошличается опверзною внизу шляпкою; есѣ опродіе онаго сѣ желшованопемною корошкою и внизу опверзною шляпкою, на длинномъ и пустомъ внушри корешкѣ; называется оное *глухіе сморчки*.

- 6) *Голой сморчокъ сѣ сомкнутою шляпкою, островерьхой сморчокъ*. Эпоть родъ лучше уважается предшедшаго и покупается дороже.

Сморчки роснутъ вѣ весенніе мѣсяцы, иногда осенью послѣ умѣреннаго дождя вѣ сухихъ лѣсахъ, садахъ и нагорныхъ лугахъ. Вѣ нашихъ мѣстахъ сѣи сморчки находяшъ на облугахъ, а особливо по капустнымъ огородамъ.

Г. Гледитшъ описываетъ шесть родовъ сихъ островерьхихъ сморчковъ; всѣ они имѣютъ очень шолстой и пушшой черешокъ, и внизу, гдѣ оный какъ бы вѣ корень превращается, видимо на немъ сѣ наружноспи пять или шесть скважинъ, идущихъ вѣ пустошу черешка; опродія же слѣдующія: 1) длинной бѣло-красноватой островерьхой сморчокъ; 2) длинной темножелшой островерьхой сморчокъ; 3) длинной какъ снѣгъ бѣлой островерьхой сморчокъ на шонкомъ черешкѣ; 4) островерьхой сморчокъ сѣ дубинчатою и продолговатыя клѣшки имѣющею шляпкою на самомъ короткомъ черешкѣ; 5) круглой сморчокъ на весьма корошкомъ черешкѣ; и 6) самой

Ж а ма-

малой сморчокъ шарикомъ почти безъ черешка.

АА. Приготовление пищи изъ сморчковъ.

Сморчки употребляютъ въ пищу свѣжіе и сушеные; изъ перьвыхъ готювянся особливья блюда, послѣдніе же идуть большею частію въ приправу разныхъ суповъ, соусовъ, рагу и пашетовъ.

а) Кушанье изъ однихъ свѣжихъ сморчковъ. Обрѣжь у грибовъ корешки, перемой ихъ до нѣсколька разъ щадельно, чтобъ песку или земли въ нихъ не оспалось, положи съ масломъ коровымъ въ черепню или кастрюлю цѣлкомъ или скрошивъ, положи къ нимъ инбирю, мушкашнаго цвѣша, мяснаго отвару и шерпаго пшеничнаго сухаря, увари до мягкоспи. Нѣкоторыя поступаютъ въ этомъ короче, варивъ сморчки просхо въ говяжьемъ отварѣ, и только приправивъ дробно скрошеною петрушкою и мушкашнымъ орѣшкомъ.

б) Свѣжіе сморчки съ смѣтаною; по изрубленіи оныхъ ножемъ очень мѣлко положишь въ черепню, и подливъ смѣтаны довольно, приспавишь на угольной жарѣ, а приправишь мушкашнымъ цвѣшомъ, инбиремъ и перцомъ; потомъ разбишь въ горшечкѣ два яичныхъ желтка, оплей шуда же смѣтаны горячей изъ сморчковъ и мѣшай на огнѣ, чтобы не сбило; между тѣмъ положи въ сморчки кусокъ коровьяго масла, вылей шуда же смѣ-



смѣшану съ яйцами ко огущенію этой пищи, и подавай на сполѣ.

в) *Жареные сморчки.* Перемой сморчки въ нѣсколькихъ водахъ и отвари въ водѣ съ солью, изруби часть оныхъ мѣлко, подбавь пшеничной муки, или также не много рубленой и въ маслѣ коровьемъ поджареной травы пепрушки, приправавъ перцомъ, кардамономъ и мушкатнымъ цвѣтомъ и подбей яйцами; ешьли будешь густо, можно подлишь мяснаго отвару, и ешьли угодно рубленые сморчки вмѣстѣ съ мукою поджаришь въ коровьемъ маслѣ; потомъ отобравъ крупныхъ сморчковъ островерхихъ, начини рублеными, взощкни на спички, и окунувъ въ масло, жарь на рашпарѣ; послѣ чего можно ихъ подавать сухіе, или съ слѣдующимъ маслянымъ соусомъ; положи жареные сморчки въ каспрюлю или черепню, подлей добраго мяснаго отвару, приправъ перцомъ, кардамономъ и мушкатнымъ цвѣтомъ, положи не много масла коровьяго и повари нѣсколько, а напоследокъ прибавь еще масла, но такъ чтобъ соусъ былъ густоватъ; можно же и обыкновенныхъ большихъ сморчковъ съ пепрушкою изрубивъ мѣлко, сдѣлать изъ нихъ съ яйцами и поджаренымъ тертымъ пшеничнымъ сухаремъ начинку.

г) *Разболтанные яйца съ свѣжими сморчками.* Отборныхъ и перемытыхъ сморч-

Ж 3

ковъ

ковъ изрубить мѣлко, и не много обжа-  
ришь; попомъ въ горшкѣ разболтать  
яицъ, развесити жидко смѣшаную и вы-  
лишь къ сморчкамъ; сваривъ на уголь-  
номъ жару, мѣшая, подавать, посыпавъ  
шолченымъ мушкатнымъ цвѣтомъ.

д) Жареной заяцъ съ кислую капустою,  
сморчками и устрицами. Заяца по  
обыкновенію нашинковавъ. Зажаришь,  
кислую обыкновенную капусту осебли-  
во сварилъ, а наконецъ положивъ въ  
нее сморчковъ, устрицъ и нѣсколько  
свѣжей смѣшаны, еще взваришь. Можно  
подавать капусту, выложивъ на блюдо,  
а сверхъ оной положивъ зайца, или за-  
жаренного зайца въ двухъ мѣсцахъ над-  
рѣзавъ, взваришь не много съ капустою,  
и шакъ на столъ подавать; можно та-  
ковымъ же образомъ поступишь съ оспа-  
тками жаренного зайца, елики почки  
скушали, а задъ оспанется. Съ жарен-  
нымъ гусемъ или уткою можно посту-  
пать таковымъ же образомъ; равномѣр-  
но съ оспанкомъ окорока домовою или  
дику свиньи.

ББ. Запасаніе сморчковъ въ прокъ.

Обыкновеннѣйшее средство къ запаса-  
нію сморчковъ, низываніе оныхъ на нит-  
ку и сушеніе на солнцѣ и воздухѣ, по-  
слѣ чего хранятъ оныя въ ящикахъ, мѣ-  
шечкахъ и бумажныхъ сверткахъ; можно  
готовить ихъ въ уксусѣ по подобію пече-  
рицъ, но оныя очень крошатся въ раз-  
су-



сужденіи ломкости своего шѣла въ свѣжемъ состояніи.

Изъ сушеныхъ островерхихъ сморчковъ дѣлають порошокъ, подобно какъ изъ печерицъ, очень способный въ соусъ, для порошка сего предпочитаютъ островерхіе сморчки для того, что въ нихъ запахъ имѣетъ пріятнѣйшую пряность.

М. Клинообразной грибъ.

Нѣмецкія названія оному *Keul-Schwamm, Händling, Bockstbart* и *Kehling*. Въ породѣ клинообразныхъ грибовъ разумѣють *Линней* грибы, имѣющіе складъ продолговатой и поверхности гладкую, или у которыхъ вся поверхность покрыта пыловатымъ порошкомъ; конецъ сего гриба можетъ быть тупой, и острой, также и на вѣтви раздѣленной. Къ поваренному употребленію замѣчается одинъ только родъ, который въ *Новомъ Зрѣлище Природы* на Нѣмецкомъ языкѣ названъ *многовѣтвистый клинообразный грибъ*.

Соспоишь оный изъ шѣла многообразно раздѣленного, которое раздѣляется на многія неравныя острия вѣтви. Находясь эшомъ грибъ *лѣтомъ* и *осенью* въ *лѣсахъ* и *по выгонамъ*; бываетъ онъ обыкновенно желтъ, иногда бѣлъ, временемъ же имѣетъ концы свои пурпуроваго цвѣта. Г. *Гледитшъ* описываетъ одиннадцать онаго опродій, кои различаются отчасти цвѣтомъ, отчасти же видомъ; есть изъ нихъ нѣкоторыя съ раз-

рѣзными концами, также на подобіе гребня. Въ пищу употребляютъ только желтые и красноватые; прочія опродія его ядовишы, ибо производягѣ жесткую рвоту съ другими припадками.

Грибовъ сихъ для шого не запасаютъ въ прокъ, что попадаютъ они изрѣдка, а ѣдятъ ихъ свѣжіе, готовягѣ же подобно сморчкамъ, кошорымъ онѣ иныхъ предпочитаютъ.

Н. Трюфели, оленьи грибы.

Настоящій трюфель (такъ названный въ ошличіе шого, что поганые сморчки называются ненастоящими трюфелями), растетъ подъ землею, и не должно онаго за одно счищать съ трюфелями сверхъземными, каковыя упомянуты въ числѣ сморчковъ подъ буквою Л. въ № 1 и 2. Господинъ Гледитшъ раздѣляетъ трюфели на три рода, какъ то:

1) Бѣлой трюфель, имѣющій шарообразное, подземное, плотное, шершавое и безъ черенка яблоко съ крупными сѣменохранилищами.

Находятъ сіи трюфели въ лѣсахъ на таковыхъ мѣстахъ, гдѣ земля тучна, и они лежатъ обыкновенно глубоко въ землѣ; видъ оныхъ шарообразенъ, величина съ грецкой орѣхъ, корка бѣла и усажена нѣсколькими бугорками; внутреннее существо плотно и твердо, состоитъ оно какъ бы изъ пузырьковъ крупныхъ, содержащихъ въ себѣ каждый по опре-

дѣ-



дѣленному числу сѣмячекъ, чѣмъ этотъ родъ и отличается отъ всѣхъ шарообразныхъ грибовъ; запахъ ихъ силенъ, который понуждаетъ такъ называемыхъ трюфельныхъ собакъ ихъ сыскивать и выкапывать.

2) *Олений трюфель* или *оленья похоть подземная*, который впрочемъ можно назвать *подземной желтоватой шарообразной грибъ*. Оной лежашъ въ землѣ иногда глубоко, иногда мѣлко; толстая его корка какъ бы усажена маленькими зернами, и по созрѣнн въ разныхъ мѣстахъ опверзается; запахъ его привлекаетъ оленей, лосей, свиней и зайцевъ охотно искашь и изъ земли выкапывать.

3) *Свиной трюфель*, называемой иначе *земляной кормъ*, или *ненастоящая оленья похоть*. Можно оной соображаясь Новому Зрѣлищу Природы на Нѣмецкомъ языкѣ назвавъ *подземной продолговатой и гладкой шарообразной грибъ*. Оной содержишъ въ себѣ похотливой запахъ, находясь обыкновенно глубоко въ землѣ, по часту яйцеобразно продолговатой его видъ переменяется въ сердцеобразный и шреугольный, а желтоватой цвѣтъ въ темный. Дикія свиньи охотно сыскивають сїи грибы, спѣлые, мягкіе и меньше пахучіе оставляють, а бѣдятъ неспѣлые, твердые и вонючіе.

Оба послѣдніе рода находятъ большею частію на сухихъ и песчаныхъ мѣстахъ въ лѣсахъ, гдѣ подрости лѣсу не часты, и дождь свободно проникать можетъ, больше около деревъ.

По различію возрасту своего трюфели сіи разнообразно перемѣняющся, а особливо въ цвѣтѣ краски своей, почему родовъ ихъ не во всякое время въ точности показанъ и опредѣлить можно. Весенніе трюфели бывають нѣжнѣе осеннихъ, но послѣдніе считаютъ лучшими.

Хотя же и есть сіи перемѣны, но для узнанія доброты трюфелей должно сморѣть на цвѣтъ ихъ, а именно: лучшіе бывають съ наружности черны, кожа ихъ наполнена глубокими шрещинами и желвачками, шѣло внутри бѣловато, а запахъ сходный къ чесноку; таковые въ Италіи счищаются лучшими.

Средственный родъ оныхъ, которой и у насъ рождается, шакже съ наружности черенъ и шароховатъ, шѣло же внутри темновато, а иногда пѣго, подобно мушкашному орѣшку.

Бѣлые и бѣлесокрасноватые и больше гладкіе имѣють шѣло непріятное, и совсѣмъ не уважаются.

Крупные трюфели не рѣдко бывають съ грецкой орѣхъ, по часту меньше, а гдѣ по настоящему роснутъ, достигаютъ вѣсу полуфунта и выше.

По-



Поселику трюфели растутъ подъ землею, и сънаружности нѣшъ никакого признака, гдѣ они находящяся, содержатъ для сысканія ихъ пріученныхъ свиней и собакъ, кои легко оныя сыскиваютъ. Свиньи охотно ихъ роютъ, и пасухамъ стоить лишь къ собранію трюфелей отогнать свиней отъ того мѣста, гдѣ онѣ рыль начнутъ. Въ Италіи употребляютъ къ сему свиней самокъ, кошорымъ смыкаютъ рыло желѣзнымъ кольцомъ, чтобъ онѣ, хотя бы трюфели выкапывали, но съѣдать не могли. Трюфели бываютъ подвержены червошочинѣ; червь, на нихъ нападающій, бѣлъ, и превращается въ синюю муху, Когда на землѣ примѣченъ будущъ шаковыя мухи, счищаютъ шо за признакъ находящихся въ томъ мѣстѣ трюфелей, кои никогда не растутъ по одинакъ, но по нѣскольку вмѣстѣ.

Трюфели имѣютъ въ себѣ сильный, похотливый, прошивной, къ уринѣ сходный запахъ, кошорой въ одномъ родѣ сильнѣе бываетъ, нежели въ другомъ; перьвой и второй родъ, какъ уже сказано, преимущественно уважается.

АА. Приготовление пищи изъ трюфелей и запасаніе оныхъ въ прокъ.

Трюфели очень уважаются и за лакомую пищу счищаются во Франціи, Италіи, Нѣмецкой землѣ, а приномъ и за искусственное средство къ возбужденію на роскошъ; варятъ ихъ ли-

бо свѣжѣе, или употребляють суженые въ похлебки, рагу, пашшеты, и сему подобныя пици.

а) *Баранина съ трюфелями.* Молодую баранину должно изрубить въ куски желаемой величины, оныя вымышь и бланшировать; потомъ по размѣру положишь доброй до шемна поджареной муки, луку и лавроваго лиспа, послѣ баранину нѣсколько пропарить; послѣ наливъ кипящей воды, положивъ соли и пучокъ душистыхъ травъ, варить; когда мясо почти уварится, положишь размоченные трюфели и доваришь, чтобъ жига повыкипѣла.

б) *Рагу изъ трюфелей.* Взявъ свѣжихъ трюфелей, перемой въ шепловатой водѣ, вычисти щеткою, чтобъ земли и песку не осталось, облупи и мишонируй въ добромъ мясномъ соку; можно же оныя печь въ золѣ, и либо цѣлкомъ или изрѣзанные употребляшь въ соусы; кожу ихъ изрубивъ мѣлко, обжаривають въ маслѣ, и также въ соусы кладуть; впрочемъ варяють трюфели и въ красномъ винѣ и подають цѣлые. Испанцы охотники до трюфелей печеныхъ въ золѣ горячей, и ѣдятъ оныя, облупивъ, съ перцемъ, солью и деревяннымъ масломъ.

*Всеобщія замѣчанія о грибахъ.*

Довольно сего для Чашательницъ моихъ какъ грибы различать, готовить и хранить.

Гла-



Главнѣйшее обстоятельство оп-  
носится къ тому, чтобъ каждая оспоро-  
жная Хозяйка грибы, употребляемые въ пи-  
щу, по ихъ признакамъ въ точности раз-  
личить могла, и ошибѣ бы на другихъ  
въ этомъ не полагалась, къ тому у ней  
грибы отбиралъ, покупалъ, или бы го-  
товилъ безъ ея надзиранія. Хозяйкѣ по  
крайней мѣрѣ должно людей своихъ знать,  
и заключаешь пошому, можно ли имъ по-  
вѣрить свое и домашнихъ своихъ здоро-  
вье, тѣло и жизнь, дабы одно блюдо не  
было послѣднимъ въ жизни, чему по днесъ  
еще иногда видимъ мы различные печаль-  
ные примѣры.

Не довольно, чтобъ ядовитые грибы  
узнавать, и оныя ошибкою не употре-  
бить въ поварнѣ, до осторожности оп-  
носится, чтобъ собирать и употреблять  
оныя въ ту шокмо пору, когда имѣютъ  
они совершенную свою доброшу, какъ  
она въ предшедшемъ наставленіи показана.  
Когда главнѣйше исключить сморчки  
и трюфели, изъ коихъ послѣдніе весною,  
пока еще молоды, совсѣмъ не уважаются,  
а осенью уже, когда учинятся съ наружно-  
сти очень черны, а внутри мarmorован-  
ны, состоятъ во уваженіи, то можно  
всѣ въ пищу употребляемые грибы счи-  
тать въ молодости или такъ сказать въ  
дѣшество ихъ безвредными, въ старо-  
сти же вредными.

Старость перемѣняетъ доброе свойство сѣдомыхъ грибовъ; кои снизу имѣютъ жабри, и напоследокъ превращаетъ въ вонючую и черную жижу или студень. Должно однако исключити нѣкоторые жабрисные грибы, черешки подъ собою имѣющіе, кои еще шолько изъ земли выходивъ, студень шаковую оказывающъ, которая со временемъ совсѣмъ пропадаетъ, и шаковые грибы, уже нѣскольکو позасохшіе, можно безъ вреда ѣсть.

Перемѣна цвѣта можешь также слугитъ руководителемъ; на примѣръ: жабри или лишки печерницъ бывающъ сначала бѣлы, потомъ красноваты, а напоследокъ черны, какъ то случается съ болышею частью жабрисныхъ грибовъ; иногда всѣ животныя оныхъ не трогаютъ. Жабрисные же грибы, рыжиками называемые, въ молодости своей содержатъ шафраннаго цвѣта сокъ, а въ старости получаютъ на себѣ зеленоватость.

Хотя же бы набраны были и совсѣмъ невредные грибы, но особы средственнаго состоянія не должны изъ нихъ однихъ готовить для себя особливаго блюда, изъ какихъ нѣкоторые прежде описаны; должно оныя оставить рабочимъ людямъ, но и оныя временемъ отъ того спраждутъ. Когда же наши лакомцы пожелаютъ воспользоваться годовымъ временемъ, должно имъ по крайней мѣрѣ грибы варить въ кислыхъ сокахъ и припомъ  
ѣсть

Ѣсть  
ножа  
снѣ  
мени  
мѣнь  
гу пр  
чему  
Зрѣ

деніи  
кѣ в  
друг  
соки  
лымъ  
лѣзн  
когда  
тол  
гимъ  
та  
чип  
ста  
над  
чип  
жеп  
на п  
цуз  
снѣ

ни  
сре  
ше  
вре



Бѣсть оныхъ крайне умѣренно; чѣмъ единожды прошло имъ безъ худыхъ слѣдствій, можетъ по состоянію годоваго времени или въ разсужденіи большой перемѣны въ тѣлѣ навлечь вредъ. Я не могу пропустишь, не упомянувъ здѣсь того; чему учитъ Діэшика по содержанію *Новаго Зрѣлища Природы* на Нѣмецкомъ языкѣ.

Даже безвредные грибы въ разсужденіи своей вязкой флегмы очень трудны къ варенію, и желудку отяготишельны; другіе, удобно загнивая, могутъ заразить соки, и чрезъ то подасть случай къ гнилымъ горячкамъ и инымъ подобнымъ болѣзнямъ; почему безопаснѣе будетъ, когда грибы употреблѣяшь большею часію только въ приправы и подмѣсь къ другимъ пищамъ, а не одними оными до сыта наѣдашься. Изъ сего не можно исключитъ даже шрюфели, кои равномерно составляютъ вязкую, неудобопваримую и надмѣвающую пищу; поелику извѣстно, чѣмъ непомѣрное употребленіе оныхъ можетъ даже и смерть приключитъ, такъ на примѣръ, славный между учеными Французъ ла Мештри умеръ, поѣвъ со излишествомъ паштета съ шрюфелями.

Не все бы я сказалъ моимъ Читателямъ, когдабъ не познакомилъ ихъ со средствами къ отвращенію вреда, отъ вкушенія ядовитыхъ грибовъ произшедшаго.

Изъ ядовитыхъ грибовъ нѣкоторыя вредны бывають своею спягивающею силою,  
дру-

другіе своею острошою, а иные оглушающимъ или въ нечувствіе приводящимъ своимъ; по сему приключаяшъ они запоръ, болѣзненное чувствованіе и надмѣніе въ желудкѣ, рвошу, икошу, воспаленіе, аншоновъ огонь, обмороки, параличъ, дрожаніе, падучую болѣзнь, а иногда не рѣдко и скоропостижную смершь.

Къ опвращенію таковыхъ гибельныхъ слѣдствій должно какъ возможно скорѣе употребить рвошное. *Тиссонъ* совѣдуетъ употребленіемъ рвошнаго виннаго камня (*tartarus emeticus*) по 6 гранъ, или онъ 35 до 45 гранъ ипекакуана шопчасъ произвести рвошу, или когда оныхъ въ деревнѣ не всегда достать можно, то принятімъ трехъ частей уксусу и одной части папоки рвошу возбуждашь; а какъ въ опасности жизненной ничего упускашь не должно, то надлежитъ въ глоткѣ щекотать перушкомъ, или всунувъ палецъ, содѣйствовать рвошѣ; послѣ рвошы должно пить много теплаго, клѣвашаго или ма-словашаго напишка, а особливо молока, съ медомъ смѣшаннаго.

#### ГЛАВА IV.

*Прибавленіе о разныхъ пищахъ.*

1) *Похлебка изъ кофе.*

Возьми около двухъ буштылокъ молока, и вари въ ономъ 12 золошниковъ кофе мо-

ло-



лошаго, процѣди попомъ молоко съ гущею  
сквозь сито, чѣобы выварившаяся кофе  
осѣлась, послѣ чего подсласти по же-  
ланію сахаромъ; тогда поджарить пшенич-  
наго хлѣба ломьями, и положишь оныя  
въ чашу прежде наливанія въ нее похлеб-  
ки, чѣобъ попомъ папушникъ нѣсколько  
размякъ; наконецъ подбить двумя или  
шремя яичными желтками, и тогда по-  
хлебка будетъ готова.

- 1) Можно шаковымъ образомъ приготовить  
похлебку изъ корки горькихъ померан-  
цевъ, сполокши оную прежде; приготовить-  
ся же симъ образомъ похлебка изъ ядръ  
грецкихъ орѣховъ послѣ того, какъ оныя  
освобождены будутъ отъ своей горькой  
корицы; ядра должно сполочь въ иготѣ,  
или распереть въ ступкѣ толкушкою.
- 2) Сія прехъ родовъ похлебки составля-  
ютъ у насъ *гостинное блюдо* и подаю-  
тся въ ужинѣ.

2) *Шеколадная похлебка.*

Похлебка сія описана уже въ предше-  
щей седьмой Части втораго Отдѣленія въ  
первой главѣ подъ № 36; но можно оную  
готовить дешевле, когда вмѣсто наспоря-  
щаго шеколада употребить до шерна  
подожженую муку, или взять какъ кофе  
сожженой ржи и въ кофейной мѣльницѣ  
смолотой; можно же похлебку сію гото-  
вить точно тѣмъ образомъ, какъ изъ  
кофе въ 1 Отдѣленіи описано.

3) *Луковая похлебка.*

Взявъ чешыре луковицы, или больше, по числу особъ, на сколько готовишься, скрошишь дробно и поджаришь въ коровьемъ маслѣ; потомъ варить папушникъ въ мясномъ отварѣ, процѣдить сквозь сито, приправишь довольно мушкатымъ цвѣтомъ, положишь лукъ, и нѣсколько ломтей въ коровьемъ маслѣ поджаренного папушника.

1) Нѣкоторыя кладутъ въ эту похлебку нѣсколько въ маслѣ коровьемъ поджаренной петрушки, и въ этомъ случаѣ мушкатной цвѣтъ оставляютъ, разбиваютъ въ особливой для сего на огонь приспавленной водѣ столько яицъ, на сколько особъ похлебка готовишься; когда выпущенныя яйца въ водѣ сварятся густо, кладутъ оныя въ наложенную въ чашу похлебку осторожно, чтобъ не раскрошить.

2) Сія луковая похлебка въ нѣкоторыхъ домахъ уважается; когда же есть гости, надобно знать, охотники ли они до луку.

4) *Похлебка изъ сахарнаго гороха.*

Горохъ цѣлыми стручьями испарить въ коровьемъ маслѣ, а потомъ съ папушникомъ варить въ шонкомъ мясномъ отварѣ, прошереть сквозь сито и приправишь митонированнымъ папушникомъ; можно же, разваривъ горсть сахарнаго гороху въ мясномъ отварѣ, положишь цѣломъ въ похлебку.



- 1) Сахарный горохъ до шѣхъ только порѣ способенъ въ эту похлебку, пока кожа на немъ еще не толста и своего перваго добраго вкуса еще не утратила.
- 2) Можно въ сію похлебку класнѣ особливовареной шелятины; въ этомъ случаѣ доспавляетъ она помянутый требуемый мясной ошваръ. Съ голубями и цыплятами можно шо же производить, и это составляетъ гостинное блюдо.

5) *Кислая капуста.*

О вареніи кислой, ш. е. квашеной капусты, писано было седьмой Часпи въ второго Ошдѣленія въ шрешей главѣ подъ Но 21. Въ нѣкошорые годы, какъ - шо случается и съ другими многими расшѣніями, капуста мягко не разваривается, но должно шолько въ шочности слѣдовать показанному въ помянутомъ мѣстѣ предписанію, и капусту приспавлять на огонь не въ горячий, но въ холодной водѣ, также въ случаѣ надобности и добавлять не горячую, но холодную же воду; ештли это упущено будетъ, шо подложенное сало капусту не умягчитъ.

Можетъ же и великая кислота этой капусты препятствовать мягкому разваренію оной такъ, что ошѣ жеванія зубы пришупѣютъ; для сего должно капусту вымачивать въ холодной водѣ, шерво слишную воду беречь, и оной во время варенія мало помалу въ капусту, когда она почти уварится, подливашъ, дабы

3 2

удер-

удержать вкусъ, свойственный кислой капустѣ.

Таковая же предосторожность нужна для *теплаго салата*, многимъ пріятнаго, кошорый описанъ седьмой Часпи во второмъ Ошдѣленіи въ третьей главѣ подѣ № 43. Еслили оный разваривать въ уксусѣ, будетъ оный твердѣ; уже распаривши эшотѣ капустной салатѣ мягко, должно подливать уксусу.

6) *Цыплята.*

Когда цыплята обвариваются горячею водою, теряють они много своего добраго нѣжнаго вкуса; почему лучше цыплятѣ сухихъ счипать, а потомъ палинь надѣ угольнымъ жаромъ, или на рашпарѣ.

7) *Окорокъ копченой ветчины.*

О разномъ пригопшвленіи окороковъ въ пищу могутъ Читательницы мои смотрѣть въ седьмой Часпи втораго Ошдѣленія въ пятой главѣ подѣ № 48; но здѣсь прибавлю я то, какъ поступають съ окороками въ нѣкоторыхъ домахъ для приданія онымъ лучшаго вкуса.

Прежде вымачиванный и пошомъ осушенный окорокъ приспавляется въ маломъ кошлѣ на огонь, чтобъ во многой водѣ соковъ своихъ онъ не распротилъ; на дно кошла сего должно положить горсть мягкаго сѣна, связаннаго въ пучокъ, нѣсколько душистыхъ травъ, какъ-то чаберу, драгуну, базилику и томъ подобныхъ, съ двумя крупными луковицами и

ли-



лимонною коркою; должно же имѣть въ запасѣ горячую воду для подливанія, когда она въ котлѣ выкипитъ. Когда окорокъ сварится, дасть оному въ отварѣ своемъ остыть, чѣмъ занялъ въ себя вкусъ онаго; еспѣли можно оной вынуть рукою, не обжегши оную, положишь его на блюдо, чѣмъ лучше могъ опечь; кожу отъ сала подлунить, мясо посыпать толченымъ перцемъ и корицею, потомъ утыкашь гвоздикомъ, сверху обсыпать мѣлко крошеною петрушкою, или шимѣаномъ, положишь четьре или пять цѣлыхъ лавровыхъ листовъ, послѣ чего опять накрывъ кожу его, дасть охолодѣть.

8) *Жаворонки и всякія птицы.*

За нѣсколько времени вспомнилъ я, что читалъ въ *Алдровандѣ*: около Бононіи и Флоренціи множествомъ находящіяся оршоланы или коноплянки сушь ничто иное, какъ *miliariae* (просянки) у Варрона, и *senchrani* у Аристошеля поминаемая; почему Бононскіе и Флоренскіе ппичеловы, ощипавъ оныхъ, кладутъ въ ящики, *пересыпаютъ мукою*, и такъ отсылаютъ въ Римъ, гдѣ покупаютъ оныхъ дорого. Это обсыпаніе оршолановъ мукою привело мнѣ на мысль, что для лучшей прочности ппичъ и отвращенія отъ скорой гнилости оныхъ въ шаковой шеплой справѣ, какова Ишалія, можетъ служить тоже (о чемъ въ слѣдствіи сего сочиненія писано будетъ), что служитъ къ сбере-

З з

женію копченой вѣшчины лѣшомъ, именно варываніе оной въ золу; по сему за два года предъ симъ сдѣлалъ я опытъ надъ малыми пшичками, ошипавъ оныхъ положилъ въ ящичекъ, а другихъ положивъ въ особливой ящичекъ, пересыпалъ мукою и поставилъ въ шепломъ покоѣ; чрезъ два дни отъ непересыпанныхъ мукою пшицъ произошла несносная вонь, въ пересыпанныхъ же и чрезъ три дни не оказалось оной ни мало; онѣ простояли сверхъ того два дни безъ вреда.

По сему къ сбереганію пшицъ въ свѣжемъ состояніи служитъ это средство, такъ на примѣръ посылаютъ жаворонковъ и дроздовъ въ теплые осенніе дни въ отдаленныя мѣста, а привозятъ совѣмъ пропуклыхъ; и для того надлежитъ поступать по сему Италіянскому способу не шокмо съ малыми пшицами, но и съ крупными, каковы рябцы, кулики, фазаны, коропашки и прочія; при употребленіи муку удобно смыть можно.

#### 9) Говядина.

Многоразличное пригошовленіе говядины описано въ VII Части втораго Ошдѣленія въ пятой главѣ; здѣсь присовокупляется уважаемое блюдо, называемое *битая говядина*, и которое считается *гостиннымъ*.

- 1) Взявъ хвостовую часть говядины, избишь и нашиковать оную саломъ въ мезинецъ ручной толщиною, и сварить въ



въ водѣ съ прибавкою вина виноградна-  
го и уксусу мягко, присоливъ и поло-  
живъ къ тому душистыхъ шравъ; по-  
томъ положишь мясо въ сковороду шор-  
пную или глубокую, наперешь рѣшен-  
наго хлѣба, подмѣшаешь корицы, саха-  
ру, инбирю, два яйца, мѣлко скрошеной  
лимонной корки, распущенаго коровьяго  
масла, и не много мяснаго опвару, и за-  
мѣсишь изъ сего шѣсно, кошорымъ го-  
вядину, прежде яйцами вымазанную, на  
палецъ шолщиною покрышь, и на-  
грѣшимъ или смоченнымъ ножемъ вы-  
гладивъ, облишь растопленнымъ масломъ,  
посыпаешь шершымъ пшеничнымъ суха-  
ремъ и запечешь въ хлѣбной печи. Кому  
угодно подашь оную съ добрымъ соусомъ,  
можно двѣ горсти шершаго пшеничнаго  
сухаря поджаришь въ растопленномъ  
коровьемъ маслѣ, подлишь мяснаго оп-  
вару и вина, и уваришь густоваго съ  
прибавкою сахару и корки лимонной,  
шакже свѣжаго лимону, кружками нарѣ-  
заннаго; можно эшотъ соусъ употре-  
блять къ говядинѣ, разнымъ образомъ  
приготовленной, шакже и къ жареной;  
соусъ выливается на блюдо сперва, мясо  
кладется сверьху, а края блюда уклады-  
ваются лимонными кружками.

- 2) Приготовляеиъ же изъ говядины очень  
уважаемое жареное по описанному въ  
этой Части во второй главѣ перьваго  
Оздѣленія сего подѣ № 12, но къ сему

потребно мясо нестарого быка; жареное сѣе однако бываешѣ очень безсочно за шѣмѣ, что кѣ поспѣванію своему пребуешѣ много времени; чшо жѣ бы имѣть оное въ лучшей его добротѣ, снимающѣ оное повара, когда нѣсколько позажарится, сѣ вертеломѣ сѣ огня, и обливаютѣ холодною водою; чрезѣ четверть часа припускающѣ опять жарить, опять шо же повторающѣ, а чрезѣ четверть или полчаса въ третій разѣ.

10) Щука.

Въ первой главѣ сего Отдѣленія подѣ Но 17 упомянуто о приготовленіи щуки сѣ кислую капустою; естѣ способѣ готовить это блюдо инымѣ образомѣ, который очень любящѣ во многихѣ домахѣ.

1) Щуку отварить по обыкновенію въ соли, кожу и хребетную кость обработать, мѣлкія косточки выбрать, а голову оставивъ цѣломѣ; тогда положить въ кастрюлю коровьяго масла и кислой капусты, отваривъ оную прежде особливо по обыкновенію, поджарить изжелта, посыпать нѣсколько мукою, попарить нѣсколько сѣ прибавкою трехѣ или чешырехѣ въ куски изрѣзанныхѣ луковицѣ, подлить кружку свѣжей смѣшаны и положить лимону кружками. Когда все это нѣсколько густо сварится, выкладываетѣся на блюдо шаковымѣ образомѣ: положишь слой капусты, потомѣ слой щучины и такѣ далѣе; послѣ



слѣ скругливается, обмазывается коровымъ масломъ, посыпается шершымъ пшеничнымъ сухаремъ, и на четверть часа спавится въ печь не очень горячую, чѣмъ все масломъ напишалося; естли развалился, опять справляется ножемъ.

- 2) *Отварная щука съ капорсами.* Щуку либо очистить отъ щелухи, или въ оной сварить, также цѣлкомъ или на четверо разрѣзавъ, это все равно; тогда взявъ кусокъ коровьяго масла, нѣсколько муки, чѣтыре яичныхъ желтка и мушкашнаго цвѣшу, замѣситъ, а приславивъ на огонь и прибавивъ вина и добраго бульона (мясной густой ошваръ) вымѣшатъ; послѣ положивъ капорсовъ и лимоннаго соку или ренскаго уксусу, облить щуку; края блюда убрать лимономъ, въ кружки изрѣзаннымъ.

11) *Угорь.*

Въ рыбныхъ мѣсцахъ угрей коптятъ, и отсылаютъ въ такія мѣста, гдѣ оныхъ свѣжихъ имѣть не можно, и гдѣ считаютъ они уважаемою гостинною пищею. Копченаго угря либо жарятъ на сковородѣ въ коровьемъ маслѣ, или на рашпарѣ надъ углями; въ первомъ приготовленіи за жирностію не всякому нравится, а на рашпарѣ обыкновенно высыхаетъ и дѣлается швердъ. Лучшій способъ приготовить онаго ошваривать въ пивѣ, кошо-

рое не имѣетъ горечи, отъ чего учиняется онъ очень мягкимъ и вкуснымъ; подають къ оному салатъ, также разныя пошравы, какъ-то молодую морковь, зеленые крошеные фазолы, зеленой горохъ, и проч.

## ГЛАВА V.

### *Пирожное.*

Во многихъ домахъ средственнаго состоянія введено, ежели не всякій день, то хотя въ нѣкошорые дни въ недѣлѣ подавать на столъ пирожное; по крайней мѣрѣ не съѣстся ни одного изъ помянутыхъ дома, въ кошоромъ бы въ нѣкошорые торжественные праздники не пекли пирожнаго.

Но какъ пирожное бываетъ неравной доброшты и уваженія, то подражая шому, какъ распоряжено о кушаньѣ въ предшедшихъ главахъ, показаны будутъ и пирожныя по ихъ степенямъ, съ замѣчаніемъ, куда ихъ причислишь къ проснымъ ли, средственнымъ ли, или госпинымъ пирожнымъ.

Поелику пирожное надлежитъ къ лакомству, и почти всѣмъ вообще нравится, то изобрѣшены не токмо очень многіе роды онаго, но и постарались почти большую часть пирожнаго готовить иногда такимъ, иногда инымъ образомъ, по мѣрѣ способности ко изобрѣшеніямъ Хозяинъ.



зайки или повара, сколько удобны онѣ  
отъ извѣснаго приготоовленія отшту-  
пишь, больше или меньше, и больше или  
меньше прибавить новости; почему не  
рѣдко находяшся объ одномъ родѣ пиро-  
жного многія предписанія, показывающія  
различное приготоовленіе онаго. Однако  
не должно ожидать въ этомъ наставле-  
ній, чѣмъ оно было шакъ предложено,  
какъ описано оно бываетъ въ печатныхъ  
книгахъ и рукописяхъ, во многихъ до-  
махъ находящихя. Здѣсь для нѣкоп-  
рыхъ пирожныхъ показано будетъ нѣ-  
сколько способовъ къ приготоовленію, о  
другихъ же только одинъ; но оныя бу-  
дутъ шакковы, о которыхъ извѣстно,  
что онѣ способнѣе и употребительнѣе.

Но какъ пирожное составляетъ столь-  
ко важную сѣпатель нашихъ пищъ, при-  
совокупляющя въпервыхъ нѣкопторыя все-  
общія напоминовенія, касающіяся отча-  
сѣи до ингредіенціи, ш. е. подмѣсей, ча-  
сѣю же до перваго расположенія и нѣ-  
копторыхъ нужныхъ къ тому орудій.

А. М у к а.

Ни ржаная, ни яшная мука не можетъ  
служить для сѣпола господскаго, а упо-  
требляется только пшеничная. Обыкно-  
венно изъ пшеницы дѣлають шроякую  
муку: крупичатую, среднюю и просшую.  
Крупичатую, шокмо или лучшую муку  
должно брать въ пирожное, ибо она до-  
сѣпавляетъ ему и лучший видъ и лучший  
вкусъ;

вкусъ; когда же на это не смошрѣть, должно вѣдать, что пѣсто изъ просной муки выходитъ хуже, нежели изъ самой лучшей бѣлой, когда мѣсится на маслѣ или салѣ, и пирожное изъ ней легко можетъ выйти съ закаломъ.

Для лучшаго пирожнаго должно брать такъ называемую *скорбильную муку*, копорую всякая Хозяйка можетъ сдѣлать сама дома, или приказать сдѣлать; о приготавленіи оной показано будетъ въ слѣдствіи.

У кого нѣтъ своей пшеницы, должно узнать, на какомъ полѣ или пашнѣ покупаемая пшеница родилась; для того, когда пшеничная пашня угоджаема была овечьимъ навозомъ, родившаяся на оной пшеница дастъ муку, изъ которой пѣсто будетъ очень расплываться, и не оспанется въ желаемой формѣ. Булочники большихъ городовъ называютъ таковое пѣсто блинчатымъ, попому что булки, изъ онаго поваляныя, какъ бы блины плоско расплываются, а чтобъ не навлечь себѣ отъ того нареканія, мѣшаютъ они таковую муку съ мукою изъ пшеницы, родившейся не по овечьему навозу.

Еслили за пшеницею въ житницѣ не было надлежащаго присмотра и она заплхнулась, то и мука изъ ней получаетъ заплхой вкусъ, что въ пирожномъ великой порокъ составляетъ.



Послику пшеницу прежде молонія мюжѣ, и мука съ мѣльницы домой приходиѣ влажна, должно оную послѣ довольно высушитѣ, чтобы не получила кислаго или захлаго вкуса; также и въ разсужденіи дома дѣлаемой или покупаемой скорбильной муки должно смотрѣти того, чтобы она во время дѣланія не прокисла, ибо эшотѣ кислой вкусъ въ лучшемъ пирожномъ бываетъ очень примѣшенъ. Пирожное служитъ не ко украшенію шокмо стола, но главнѣйше гошоваѣти оное ко удовлетворенію вкуса; почему непроспительный порокъ составляетъ, когда главная примѣсь пирожного вкуса онаго повреждаетъ или убавляетъ.

Б. *Масло коровье.*

Нѣкоторое масло коровье здобитѣ лучше другаго, почему оное въ разсужденіи сего обстоятельство должно знати, и не просто только вѣсомъ брать; ибо, когда масло по внутренней своей добротѣ очень здобитѣ, пирожное отъ того легко можетъ выпти съ закаломъ, естѣли шаковаго масла положиѣ много.

Майскаго сбора масло въ нашихъ мѣстахъ здобитѣ лучше, пошомъ такъ называемое шравное масло.

Нѣкоторые роды кормленія коровъ въ стойлахъ сообщаютъ маслу худый вкусъ; изъ свѣжихъ кормныхъ травъ главнѣйше происходитъ это отъ дяпловирѣ, а равно какъ нехорошая мука бываетъ прошив-

пивна шонкому вкусу пирожного, тако-  
вое же дѣйствіе производитъ невкусное  
масло.

Когда на пирожное взято будетъ  
такъ называемое кадочное масло, вкусъ  
оного прежде надлежитъ испытать; не  
рѣдко перекладки въ масляныхъ кадкахъ,  
если будущъ изъ смолянаго дѣсу, со-  
общаютъ маслу совершенно смоляной  
вкусъ, кошорый въ пирожномъ бываетъ  
очень слышенъ.

Застарѣлое или ржавое масло мо-  
жетъ учинить пирожное весьма непріят-  
нымъ, о чемъ напоминаетъ. Если упо-  
требляемое на пирожное масло коровье со-  
лено, или должно будетъ оное совсѣмъ  
освободить отъ соли, должно оное пере-  
мывать въ нѣсколькихъ водахъ холодныхъ,  
сливая первую воду и наливая свѣжей;  
потомъ масло раздѣлить въ умѣренные  
тонкіе кусочки, стянуть и осушить опи-  
раніемъ чистаго полотенца, чтобы при-  
цѣпившуюся воду сколько возможно съ  
масла снять, ибо тѣсно отъ влаги удо-  
бно можетъ сдѣлаться закаливаемымъ.  
Такъ называемое топленое масло у насъ  
въ нижней Нѣмецкой землѣ не слишкомъ  
въ обыкновеніи.

#### В. сало.

Нѣкоторые роды пирожного мѣсятъ  
на салѣ или въ ономъ запекаютъ; сало  
это бываетъ свиное или гусяное, ибо го-  
вяжье сало употребляется только для  
сто-



стола служняго, а особливо съ почечной части.

Понеже салу, подобно какъ маслу коровьему, не должно быть солону, ни сгару, то лучше всего употреблять оное свѣжее, пока еще бѣло. Однако самое свѣжее свиное сало слишкомъ открываетъ свое происхожденіе какъ во вкусѣ, такъ и запахѣ, на примѣрѣ довольно знакомое пирожное, называемое *кудри*, жарящѣ въ свиномъ салѣ; но въ этомъ пирожномъ можно ощутить по вкусу и запаху происхожденіе сала; къ ошвращенію перьваго должно свиное сало, когда оное изъ шакъ называемыхъ ремней будетъ вышоплено, поджарить съ яблоками, въ куски изрѣзанными; свиной запахъ и вкусъ втягиываютъ въ себя яблока; естли употребить къ сему Борсдорфскія яблока, сообщатъ онѣ салу пріятной вкусъ.

Съ вышапливаніемъ гусянаго сала можно поступать таковымъ же образомъ, предполагая впрочемъ, что свиньи и гуси опкармливаны были кормомъ, не сообщающимъ вкусу ихъ прошивнаго. Когда на примѣрѣ свиньи были кормлены льняными жмыхами, а гуси рыбою или рѣпою, сало въ своемъ вкусѣ означитъ родъ корму.

Г. Я и ц а.

Чѣмъ свѣжѣе можно имѣть яйца, тѣмъ лучше; между тѣмъ куры несутся не во всякое время года, почему при-  
ну-

нуждено бываетъ довольствовашься старыми яйцами.

Когда по состоянію годичнаго времени принуждено будетъ довольствовашься старыми яйцами, должно смотрѣть, чѣмъ не заняли онѣ вкусу отъ шого, съ чѣмъ лежали; это сообщаетъ бисквишамъ и другому пирожному прошивной вкусъ, когда яйца лежали въ зернахъ зашлаго хлѣба, или въ рѣзкѣ соломенной, или въ эловонныхъ опилкахъ древесныхъ, и проч.

Изъ всѣхъ куриныхъ яицъ лучше бываютъ вкусомъ, когда куры бдяшъ правы, или на дворѣ бывающъ кормлены салатами и шому подобными свѣжими правами; также и желтки въ нихъ отъ зеленого корма получаютъ красивую желшину, которую сообщаютъ и пирожному.

*Д. Молоко и смѣтана.*

Къ пирожному должно брать молоко не кислое, но только одно свѣжее или прѣснымъ называемое; смѣтана равномерно не должна быть кисла, но свѣжа или прѣсна; лучше всего снимки или обыденная смѣтана, ш. е. которая въ горшкѣ только одну ночь съ споявшаго молока въ слѣдующее утро снята.

*Е. Опара, дрожди.*

Во многое пирожное потребны дрожди, дабы тѣсто возшло и сдѣлалось рыхло; дрожди сѣи не должны быть спары и испортившіяся, а и шого меньше кислы. Горькія дрожди старого Маршовскаго пива совсемъ



всѣмъ къ пирожному негодны; дрожжи съ бѣлаго пива, есѣли онѣя имѣнь можно, къ сему лучшѣя, ибо онѣя столькожъ бываютъ сладки, какъ и бѣлы, а пошому у муки не отнимающъ ея бѣлизны.

Ж. Миндаль.

Миндаль, изъ котораго гошоващъ столько уважаемое и прѣипное пирожное, не долженъ бынь залежавшѣя, червоточенный и ржавый; шождъ наблюдается въ поварнѣ въ разсужденѣи орѣховъ кедровыхъ и фисташекъ. Въспо миנדалью начиняющъ нынѣ употреблящъ ядра проспыхъ орѣховъ, а особливо воложскихъ и шакъ называемыхъ Албершовыхъ, некаленныхъ, снимая съ нихъ кожицу, какъ съ миנדалью.

З. Сокъ плодовъ.

Въ торшны и иное пирожное употребляющъ сокъ плодовъ въспо начинки; есѣли густо свареной сокъ изъ вишенъ или сливъ покроешся нѣсьню, не довольно того, чшобъ запѣсневѣлую поверьхносѣ снять, но и самый сокъ подъ верхнимъ слоемъ вычерпашъ, ибо и онѣй пахнувъ заплѣснѣю, пирожное повредишъ можешъ Гуща сливная, изъ выдавленнаго изъ сливъ соку уваренная, для торповъ лучшя, а о пригштовленѣи онѣй говорено будешъ въ слѣдствѣи сего сочиненѣя.

И. Поваренная доска.

Поваренныя доски бываютъ отчаспи длинныя и широкѣя, частшю же круглы, и обыкновенно снабжены рукоящшю; онѣя

Часть VIII. Отдѣл. 1. И для

для пирожного необходимы, ибо на оныхъ опчасши шѣсто раскашывающъ скалкою, и въ печь спавяшъ, часшью же изъ печи вынушые пироги на нихъ кладушъ остывашъ. Поелику доски сїи бывающъ обыкновенно сосновыя или еловыя, то изъ печи вынушые горячіе пироги не должно класъ на нихъ просно, но подсплавъ бумагу, чшобы шеплоша не вовлекла въ пироги смоляного вкуса; лучше всего имѣшъ доски сїи липовыя.

Упошребительны же въ поварнѣ жестыяны листы для сажанїя на оныхъ въ печь нѣкотораго пирожного; оныя необходимы въ случаѣ того, когда подъ въ печи не, равенъ, чшобы пирожное не пергнулось.

#### І. Скалка.

Безъ сего орудїя не можно раскашывашъ шѣста; оная должна бытъ всюду равна и гладка, чшобъ шѣсто гдѣ нибудъ влипнушъ не могло; скалку нашірающъ мукою, ешъли шѣсто прилипаетъ, для каковаго намѣренїя и самое шѣсто изтонка посыпающъ мукою. Токарь долженъ скалку шакъ учредить, чшобъ была оная плавна въ движенїи, и раскашыванїе могла бы производить безъ задержки.

#### К. Голицекъ.

Къ всбиванїю яищъ въ пѣну должно имѣшъ прушики, вѣничкомъ связанные; способе къ сему розги березовыя, у кошорыхъ крайнїе концы обрѣзаны, ибо голицекъ



чекъ долженъ быть нѣсколько упругъ; должно же кожу съ розгъ облупить, дабы во время всбиванія не могло попасъ чащицы оной въ пирожное; голичекъ послѣ употребленія должно ополоскать въ водѣ и хранишь къ дальнѣйшей надобности.

*Л. Кисточка.*

Многіе пироги намазываются расплненнымъ масломъ, яйцами, и тому подобнымъ; употребляютъ къ сему кисль, подобную живописцовой; по употребленіи должно оную въ теплой водѣ выполоскасть, а тѣмъ умягчить и очистить.

*М. Рѣзецъ.*

Соспоишь оный изъ вызубрената колеса мѣднаго, ибо желѣзное скоро ржавѣетъ, всажennaго на шпиль въ рукоятъ изъ того же металла или деревянную; употребляется онъ къ скорому и красивому разрѣзыванію и обрѣзыванію тѣста.

*Н. Ступка, растиральница.*

Сія вверху широкая, а къ низу уже стекающаяся посудина можетъ слѣлана быть гончаромъ; нужна она къ мѣлкому растиранію разныхъ подмѣсей, идущихъ въ пирожное. Когда не доспаетъ большой иглою къ толченію миндаля, можно оный растереть въ эпой ступкѣ, и нуженъ къ ней деревянной пестикъ; однако къ растиранію шакового потребенъ искусной человекъ, ибо ступка сія впрочемъ удобно разломиться можетъ.

И 2

О. Пирожная черепня.

Таковыя глиняныя черепни, кои къ низу уже, а вверху шире, внутри муравленные, со дномъ по срединѣ опшверзнымъ, можно получить отъ гончаровъ, а пекутъ въ оныхъ пирожное, называемое черепенникъ или пирожное, въ золѣ печеное; должно шаковую посуду разной величины имѣть въ домѣ, чѣмобъ въ случаѣ надобности пирожное печь больше и меньше. Кому угодно, можно въ шаковыхъ черепняхъ запекать и бисквиты. Еслили въ черепнѣ сдѣлается отъ удара или толчка трещина, пирожное прилипаетъ въ оную, и не чисто выходитъ; для прочности лучше всего шаковую посуду оплестать проволокою снаружы. Главное правило въ разсужденіи этой и другихъ формъ шо, чѣмобъ не въ срѣзъ съ краями наполнять оныя шѣстомъ, дабы осшалось мѣсна, когда пирожное вздуется.

П. Тортная сковорода съ кровлею.

Тортная сковорода должна быть мѣдная, внутри вылуженная; пекутъ въ оной всякаго рода торты съ начинкою и безъ оной Въ домѣ должно имѣть сѣи сковороды разной величины.

Р. Обручъ, обечайка.

Употребляются жестяные обручи или обечайки къ окруженію оными и запеканію въ нихъ нѣкотораго пирожнаго; оныя должны быть въ шри или чешыре пальца вышиною, концами неспаянные, чѣмобъ



чтобъ по желанію обручъ можно было раздвинуть шире и сузить; есть шаковые, кои можно въ шрое и четверо уменьшить; въ срединѣ формы должно имѣть въспаляемую жестяную трубочку одинакой вышины съ обручемъ, которая была бы къ низу шире, нежели вверху; вшыкають сную по срединѣ формы.

Чтобъ обручъ не раздвигался, связываютъ оной ниткою, ставятъ на бумагу, и вокругъ намазываютъ водянымъ мѣстомъ, т. е. мукою, на водѣ размѣшанною; попомъ форму сію и бумагу намазываютъ коровьимъ масломъ, а по маслу посыпаютъ сухарною мукою, чтобъ пирожное къ нимъ не припеклось и чисто бы вынулось; въ срединѣ въспаляемую трубочку должно также обмазать и посыпать.

Когда въ этой обечайкѣ запекается миндальной шоршъ, обрѣзываютъ оной съ краевъ ножомъ, выкидываютъ на блюдо подставленное, снимаютъ бумагу, и опять обернувъ, снимаютъ обечайку.

#### С. Жестяныя формы.

Для миндальныхъ шоршовъ, бисквитовъ и тому подобныхъ имѣютъ жестяныя формы разной фигуры, кои пирожному придаютъ красивость; сныя должны быть разной величины; бываютъ оныя самыя малыя сердечкомъ. Запекаемое въ нихъ пирожное употребляютъ къ обкладыванію для украшенія большихъ шоршовъ.

Т. Приготовление формъ.

Формы жестяныя или мѣдныя должно содержать въ чистотѣ и сухости и предохранять отъ ржавчины; упоминая же оныя, должно намазывать расплавленнымъ коровьимъ масломъ, чѣмъ сѣла онаго довольноый слой; потомъ усыпать толченымъ пшеничнымъ сухаремъ, сколько приспанетъ онаго къ маслу. Съ глиняными и бумажными формами должно также поступать, отъ сего пирожное выходитъ чисто.

У. Здобное тѣсто.

Къ приготовленію различнаго пирожнаго шоршовъ и пашпешовъ мѣсятъ тѣсто, здобнымъ называемое; оное приготавливается разными образами.

- 1) Взявъ равную долю сала или масла коровьяго противъ муки, спереть вмѣстѣ, выпустить къ тому же шри или чешыре яйца, и подливъ молока замѣсить не очень крупное тѣсто.
- 2) На хлѣбномъ сиполѣ смѣшать полфунта масла коровьяго съ фунтомъ доброй пшеничной муки и нѣсколько вымять, потомъ подбавить отъ чешырей до пяти яицъ, на винѣ разболтанныхъ безъ приложенія муки, и смѣшать это съ тѣстомъ; оное потомъ нѣсколько разъ перекашывается скалкою, опять складывается и вновь раскатывается.
- 3) Это тѣ послѣдній родъ здобнаго тѣста лучше перваго, и въ жаркое лѣтнее вре-



время способиѣе слоенаго тѣста, по-  
тому что теплота удачѣ послѣдняго  
очень препятствуетъ.

Ф. Слоеное тѣсто.

Называется это тѣсто слоенымъ по-  
тому, что изъ онаго дѣлаютъ разное пи-  
рожное, изъ слоевъ составляемое.

1) Въ лучшую муку, на пекарномъ столѣ  
кучкою насыпанную, выпустишь нѣсколь-  
ко яицъ, положишь кусокъ сала или ма-  
сла величиною въ яйцо куриное, и под-  
лишь воды или молока; изъ сего за-  
мѣсишь крутое тѣсто, а чтобы оно бы-  
ло не слишкомъ твердо, бишь ладонью  
до тѣхъ поръ, пока свалянное въ хлѣбъ  
ошъ ударовъ ладони сдавьясь, опять взду-  
ваться будетъ къ верху; послѣ чего  
раскаташь оно тонко, положишь на  
оное перемышлаго и осушеннаго коровьяго  
масла; тѣсто должно быть раскатано  
шире, нежели наложено масла, чтобы  
оное охватило и тѣстомъ покрыть мо-  
жно было; по совершеніи сего опять  
тѣсто раскаташь сколько возможно то-  
не; тогда концы тѣста съ обѣихъ сто-  
ронъ загнуть на средину, стянуть и  
опять раскаташь, но не таково тонко,  
какъ въ первой разѣ; пономъ опять  
загнуть на средину по прежнему, и еще  
раскаташь, но не таково тонко, какъ  
во второй разѣ было, и свалять ко  
употребленію въ торты, пашшеты, и  
прочее. Многие повара сначала под-

ливающѣ нѣсколько ренскаго уксусу, или лимоннаго соку, или Французской водки въ шѣсто, чая, что оное отъ того лучше будетъ слоиться; однако сія подмѣсь совсѣмъ не нужна, и приписываемаго дѣйствія не производитъ.

- 2) Другой способъ дѣланія слоенаго шѣста слѣдующій: возьми на три фунта лучшей муки два или полшретья фунта масла коровьяго, сдѣлай въ срединѣ муки круглую ямку, положи въ нее нѣсколько кусковъ вымышаго масла, и два яйца, смѣшай это въ сдѣланной ямкѣ, подлей доброй *холодной* колодезной воды и замѣси посредственно крутое шѣсто; выминай это шѣсто на пекарномъ столѣ гораздо, посыная очень тонко мукою, чтобы шѣсто не прилипало; потомъ дай оному не много посидѣть, чтобы пропиралось; раздѣли тогда шѣсто на три или чешыре доли, и раскатай каждую долю особливо, толщиной около пальца. Когда масло за два часа предъ шѣмъ будетъ вымышо и потомъ опять положено въ *холодную* воду, получишь оное отъ того швердосѣ; сія швердосѣ масла коровьяго составляетъ главную потребносѣ для слоенаго шѣста; почему и при перемываніи масла должно макъ поступать, чтобы руки съ масломъ держать въ холодной водѣ и въ ономъ переминать, дабы масло всегда удерживало швердосѣ; есѣли пре-  
не-



небредь эшо, масло въ рукахъ раз-  
мякнешь, и тогда не выдешь изъ него  
слоенаго шѣста.

По сему изъ мягкаго масла никогда  
не лзя ожидать, чшобъ вышло слоеное  
шѣсто, но наблюдать вышеписанное,  
ибо повара уловки своей не опкрываютъ,  
чшобы имѣть славу шу, что слоеное шѣ-  
сто одни только они сдѣлашь умѣютъ.

Когда масло коровье между двухъ  
полошенищъ будетъ начисно осушено,  
раздѣлишь оное на три или чешыре до-  
ли, какъ и шѣсто, но чшобъ части  
масла были меньше, нежели шѣста, да-  
бы оное въ шѣсто завернуть можно бы-  
ло; возьми тогда долю раскапаннаго шѣ-  
ста и часть масла, расклади оное тон-  
кими жеребейками по шѣсту, наложи  
сверху кусокъ раскапаннаго же шѣста,  
а пошомъ масла и шакъ далѣе, пока  
все положено будетъ; послѣднему дол-  
жно припши на верхъ шѣста, тогда  
заворачивая края, раскашывать, опянь  
загибать и опянь раскашывать; по  
совершеніи сего до трехъ или чешырехъ  
разъ шѣсто получитъ настоящую свою  
доброшу.

Когда слоенаго шѣста потребно не  
много, на примѣръ для малаго пашпета,  
избирають крашкѣй пущь, раскашывая  
шѣсто вдругъ, раскладывая по оно-  
му тонкими кусочками масло, раза два

загибають и по вышеписанному раскатываютъ скалкою.

- 3) Есть и иные способы приготоуленія слоенаго тѣста, но два выше описанныхъ у насъ употребительнѣе, и не довольно искусившимся пирожницамъ второй способъ удобнѣе, ибо върнѣе удашься можетъ, нежели первой; не худо сперва сдѣлать опыты въ маломъ количествѣ. *Хорошее слоеное тѣсто должно считать за мастерское дѣло; нѣтъ ничего хуже, когда это тѣсто слипнется, и поданъ будетъ на столъ пирогъ или паштетъ съ закаломъ.*

Х. Мягкое тѣсто.

Это тѣсто составляетъ, такъ сказать, средину между тѣстомъ здобнымъ и крупымъ, зажженнымъ называемымъ; два способа приготоуленія онаго:

- 1) Возьми доброй муки, сопри съ нею полшора фунта бѣлаго добраго свиного сала, разведи оное чешырю яйцами и молокомъ такъ, чтобъ осалось крупо; посоли и сомни оное довольно крупо.
- 2) Возьми на фунтъ муки полфунта масла коровьяго, которое прежде вымыто, положи въ муку кусками и мѣси, сдѣлай ямку въ тѣстѣ, куда выпусти при яйца, смочи тѣсто самою холодною водою, перевали и вымни; воду должно подливать мало помалу, чтобъ тѣсто не сдѣлалось мягко, но осалось бы довольно крупо.



3) Перваго рода тѣсто сіе берутъ для большихъ паштетовъ съ говядиною, окорокомъ и прочимъ дѣлаемымъ; накладывающъ онаго по надлежащему, чтобъ дно и закраекъ были шолщиною въ доброй большой ручной палецъ; втораго же рода здѣсь описанное тѣсто идетъ на лучшіе паштеты съ цыплятами, голубями, рябцами, ягняпиною, и проч. Естли употребить муку крупичашую и больше масла, тѣсто выйдетъ нѣжнѣе, и можетъ быть употреблено во всякіе шорпы.

Ц. Зажженое водяное тѣсто.

Это тѣсто употребляется на самыя большіе паштеты; два извѣстнѣйшіе рода приготовленія онаго слѣдующіе:

1) Возьми сколько средней муки, сколько нужно, разровняй оную на пекарномъ столѣ шакъ, чтобъ по срединѣ сдѣлалась яма, а вокругъ закраекъ, и посоли; потомъ налей *кипятку*, и мни руками до тѣхъ поръ, какъ тѣсто сдѣлается крушо; иногда оное раскатывать и валять, наблюдая, что чѣмъ больше оное валяется, тѣмъ шверже выходишь, въ чемъ и состоить лучшая доброта его.

2) Возьми нѣсколько хорошей муки, и положи доброй кусокъ масла коровьяго по мѣрѣ тѣста, или доброты, каковой оное имѣшь желаешь, въ воду, на которой тѣсто мѣсить; приславъ воду съ ма-

масломъ на огонь, и когда начнетъ кипѣть, то прищупая къ замѣшиванію, захватывая широкою ложкою воду съ масломъ, и выливай въ мѣшаемую муку; но смотришь того, чѣмъ сначала масло все положено было.

- 3) Оба рода сего тѣста служатъ для такъ называемыхъ накладныхъ паштетовъ, изъ коихъ можно дѣлать всякія фигуры; на мягкомъ и слоеномъ тѣстѣ не бываетъ никакихъ украшеній. Перваго рода прѣсное это тѣсто, котораго по испеченіи не ѣдятъ, служитъ для самыхъ большихъ накладныхъ паштетовъ съ окорокомъ оленины, индѣйкою, и проч. втораго же рода тѣсто употребляется для меньшихъ пироговъ, какъ-то съ зайцемъ, уткою, каплуномъ, цыплятами и голубями; послѣднее тѣсто въ печеніи можно кушать.

Ч. Кларъ или жидкое тѣсто для разнаго пирожнаго.

Кларъ называется то жидкое тѣсто, которымъ покрывая мясо, плоды и травы, запекають.

- 1) Положишь лучшей муки въ глубокомъ блюдѣ, и на примѣръ на полфунта муки три или чешыре яйца, одно по одному выпуская, съ прибавкою розовой воды и пряноспи, какой угодно, также ложку свѣжихъ дрождей, и замѣсить. Еслии тѣсто отъ яицъ не будетъ еще довольно жидко, подлишь нѣсколько пива; однакожь тѣсту не должно быть

столь-



• только жидку, чтобы оно расплывалось съ того, что въ немъ запекающъ; послѣ того сипавяшъ это тѣсто въ теплое мѣсто, чтобы прежде употребленія нѣсколько повзошло; однакожъ мѣсто это не должно быть столько горяче, чтобы тѣсто припеклось.

- 2) Возьми на пригорни муки небольшую горсточку шолченнаго сахара, и смѣшай со взбитыми прежде бѣлками отъ двухъ или трехъ яицъ такъ, чтобы тѣсто вышло нѣсколько густо; тогда подлишь простаго винограднаго вина, чтобы сдѣлалось ни жидко, ни густо; это тѣсто, пошому что оно безъ дрождей и не всходишъ, можно замѣсивъ, пошчасъ употребляшъ; служишъ оно къ запеканію въ немъ плодовъ и правъ, а по спеченіи должно посыпать сахаромъ.

### III. Очищенное масло коровье.

Очищенное масло коровье употребляется въ разное пирожное, къ сообщенію оному несравненно лучшаго вкуса, нежели каковъ бываетъ отъ масла неочищеннаго. Во многихъ домахъ разное пирожное, какъ кудри, узлы и шому подобное, жаряшъ въ неочищенномъ маслѣ; но таковъ бываетъ и вкусъ, а особливо когда тѣсть ихъ горячій; почему надлежитъ знать, какъ масло очищать, и на ономъ пирожное вкусиѣ сдѣлать. Обыкновеннѣйшій способъ очищать масло слѣдующій: столько масла коровьяго, сколько нужно, при-

сша-

спавишь на огонь въ горшкѣ, и дашь оно-  
му на умѣренной теплотѣ исподоволь и  
почти не примѣтно варишься; ибо, есѣли  
на сильномъ жару, оное вдругъ закипитъ  
и пошеметѣтъ, утратишь свою силу.  
Пѣну съ онаго снимаешь совѣтъ не нужно,  
ибо оное само собою очищается шѣмъ,  
что пѣна вверху скидается въ перепон-  
ку, а соль и соръ на дно садятся.

Какъ скоро масло очистишь, снѣтъ  
оное съ огня, и дашь нѣсколько усноятъ-  
ся; послѣ чего верхнюю нечисть искусно  
снѣтъ ложкою, а чистое масло сквозь си-  
то слишь въ сухую кастрюлю, оставивъ  
соль и соръ на днѣ; тогда масло гошово  
будетъ ко употребленію.

Не рѣдко видима бываетъ на пиро-  
жномъ пѣна очищеннаго масла; это соспа-  
вляетъ знакъ, что очищеніе произведено  
не по надлежащему, или въ жареніи не-  
довольно разгорячилось, или слишкомъ  
раскалилось. Есѣли масло въ жареніи не  
довольно разгорячилось, то не можешь,  
такъ сказать, пирожного одолѣшь и для  
того пѣнишь; есѣли же масло въ жаре-  
ніи слишкомъ раскалилось, пошеметѣтъ,  
сдѣлается безсильно, и равномерно  
вспѣнишь.

По сему надлежащимъ образомъ очи-  
щенное масло въ жареніи должно полу-  
чить доспапочную горячность, что види-  
мо по движенію его въ кастрюлѣ; нужно  
бросить кусокъ шѣста того, которое въ  
немъ

немъ  
деп  
гор  
вае  
над  
жар

бол  
жеш  
сло  
мож  
пок  
чег

го  
по  
мѣ  
по  
ма  
жа  
го  
че  
и  
д  
р  
м  
в  
и



немъ жарено будетъ; естли оное упа-  
детъ на дно, масло еще не довольно раз-  
горячилось; когда же масломъ будетъ взби-  
ваемо къ верху, степень горячести его  
надлежащій, и можно въ ономъ пирожное  
жарить.

Жаривъ, не должно класть пирожного  
больше, сколько масло онаго одолѣть мо-  
жетъ; сѣе примѣчается пошому, что ма-  
сло начнетъ пѣниться; наблюдая все это,  
можно масло все испраить въ жареніи,  
пока онаго въ кастрюлѣ не оспанется ни-  
чего.

1) Вафли.

Возьми прѣснаго нѣсколько взварена-  
го и потомъ опянь оспывшаго молока,  
положи кружку въ небольшую быдылку  
мѣрою доброй муки въ горшокъ, и подлей  
полфунша растопленнаго или очищеннаго  
масла коровьяго, добрую ложку свѣжихъ дро-  
жей, положи чешверть фунша шолчена-  
го сахару, нѣсколько розовой воды, шол-  
ченаго кардамону и мушкатнаго цвѣта,  
и не много теплаго молока; взбивай это  
деревянною ложкою или голичкомъ пова-  
реннымъ, подбавляя къ шому мало по-  
малу восемь или десять яицъ, продолжая  
взбиваніе, и напоследокъ теплымъ моло-  
комъ разведи до жидкости, каковая нужна.

Вшорой еще крапчайшій способъ, ко-  
гда взявъ восемь яичныхъ желтковъ, доб-  
рыхъ дрождей, шершюй лимонной корки,  
полфунша свѣжаго и нѣсколько соленого  
ма-

масла коровьяго, около полубушылки свѣжей смѣшаны и сшолькожъ молока, съ мукою замѣситъ въ шѣсто, и поставивъ въ теплосе мѣсто, дастъ взойти.

Еще иной способъ къ составленію вафельнаго шѣста слѣдующій: сбитъ вопервыхъ въ горшкѣ фунтъ доброй муки съ тремя четвертями фунта очищеннаго масла, и продолжая сбиваніе, положить мѣлко столченаго пшеничнаго сухаря, шесть особливо разболтанныхъ яицъ, двѣ ложки дрождей, перстаго мушкатнаго орѣха, лимонной корки, кардамона, и двѣ ложки столченаго сахару; на послѣдокъ еще съ добрую бушылку смѣшаны, и эшотъ раскирѣ поставивъ на два часа въ тепломъ мѣстѣ, чшобъ прежде печенія возшло; нѣкошорыя подмѣшиваютъ къ тому же двѣ горсти мягко столченаго миндаю. Кому же угодно, чшобъ вафли внутри были очень желты, не подкладывая шафрану, употреблять къ сему желѣнокъ яйца, густо сваренаго, и потомъ высушенный; желѣнки расперевъ въ толкушкѣ, смѣшавъ съ шѣстомъ.

1) Къ запеканію сего пирожнаго должно имѣть особливое такъ называемое вафельное желѣзо или клещи; оныхъ пукли обыкновенно бывають четвероугольною формою, внутри съ малыми перекаѣшками и углубленіями; бывають же сїи клещи и съ сердцеобразною формою.



- 2) Приступая къ печенію сего пирожного, должно клещи сперва съ обѣихъ сторонъ разгорячить, вытереть начисто и смазать масломъ; въ сѣдствіи масла не должно мазать прежде, пока еще вафли свободно выходятъ.
  - 3) Тѣсту должно быть ни жидку, ни густу; наспявшаго размѣръ этой густоты, когда захвативъ тѣста на средину клещей и поворачивая оныя, тѣсто равно по онымъ расплывется и само собою остановится.
  - 4) Вынутыя изъ клещей вафли должно поддерживать прошивъ огня на блюдѣ, чѣмъ оныя позасохли и разсыпались; когда же оныя вынимая изъ клещей, класъ другъ на друга, ошмякнувъ онѣ и сдѣлаются какъ блины.
  - 5) Должно смотрѣть того, чѣмъ вафли нѣсколько поджаривались; для чего клещи не должно держать въ излишне сильномъ огнѣ.
  - 6) Пекши вафли наскоро, нѣкоторыя держатъ клещи на шреножникѣ надъ пламенемъ; но въ этомъ случаѣ можно вафли легко поджечь и сообщивъ вкусу ихъ пригаръ.
  - 7) Вафли подсыпаютъ сахаромъ; оныя считаются у насъ за среднее блюдо, которое можно спавить и предъ знакомыхъ гостей, подавая послѣ обѣда гостямъ, званымъ на кофе, потому
- Часть VIII. Отдѣл. 1. I что

что пригото́вленіе ихъ легко и не пре-  
буетъ много́го времени.

II) *Блинцы.*

Взявъ самой доброй пшеничной муки, восемь яичныхъ желтковъ, свѣжей смѣшаны, молока, нѣсколько масла, дрождей и коринки, замѣситъ въ тѣсто больше жидкое, нежели густое, и поставитъ въ теплое мѣсто, чтобъ тѣсто до печенія взошло.

- 1) Блинцы пекутъ на желѣзной сковородѣ на угляхъ; въ разсужденіи подмазыванія сковороды должно поступать также, какъ сказано о вафляхъ.
- 2) Въ нѣкоторыхъ домахъ блинцы сіи пекутъ безъ дрождей; но таковыя нѣсколько тяжелы для желудка.
- 3) Тѣста на сковороду должно наливать не толсто, а лучше тонко, и смотрѣть, чтобъ не пригорѣло. Наливаніе тѣста производится такъ: захвативъ въ ложку тѣста, вылить на средину сковороды, и оную въ рукахъ поворачи-  
вать на всѣ стороны, пока тѣсто всюду распространился.
- 4) Испеченные блинцы складываютъ на блюды другъ на друга, и каждый снявъ съ сковороды, намазываютъ масломъ; но болѣе употребительно блинцы сіи пересыпать толченымъ сахаромъ съ корицею, и не мазавъ масломъ, свернуть трубочкою, и укладывать на блюды рядомъ, или нѣсколько рядовъ. Кому уго-



угодно, чѣмобѣ блины нѣсколько дней пролежали свѣжи, не должно оныхъ свертывать порознь, но скласъ другѣ на друга въ глиняномѣ блюдѣ; въ эшомѣ случаѣ одинѣ шолько верхній блинѣ высохнешѣ; прочіе же всѣ останутся свѣжи.

- 5) Блинцы сѣ вафлями состояшѣ въ одомѣ шепени и считающся за среднее блюдо. Въ Голландіи блинцы обще сѣ вафлями больше уважающся, нежели у насѣ.

### III) Черепенникѣ.

Взявѣ доброй муки, восемь яичныхѣ желшковѣ, шеплаго молока, нѣсколько толченаго сахару, полфунша крупнаго и полфунша мѣлкаго изюму, шершой лимонной корки, чешыре ложки дрождей, мѣшашѣ въ посудинѣ до шѣхѣ порѣ, какѣ мушовка или ложка, въ шѣсто эшо вопкнушая, будетѣ останавливаться; прежде запеканія шѣсту эшому должно взойши.

- 1) Эшо пирожное въ черепиѣ его или формѣ запекаешся въ печи, а по вынущіи должно въ формѣ остынуть, безѣ чего легко можетѣ вышши сѣ закаломѣ.

- 2) Кушанье эшо считающѣ средственнымѣ.

- 3) Но тертой черепенникѣ состоишѣ въ великомѣ уваженіи, когда будетѣ пригошвленѣ слѣдующимѣ образомѣ: полфунша масла коровьяго должно растиращѣ въ ступкѣ до шѣхѣ порѣ, какѣ

оное превратится въ смѣшану; прибавишь къ тому полбушылки снимокъ т. е. свѣжей смѣшаны, десять яичныхъ желтковъ, три цѣлыхъ яйца, четыре ложки дрождей, мушкатнаго цвѣта, не много соли, фунтъ съ осьмухою муки, копорую подсыпашь мало помалу во время мѣшанія. Когда тѣсто въ формѣ довольно взойдетъ, поставишь оное въ печь тогда, какъ сильный жаръ въ ней пройдетъ, впрочемъ пирожное легко пригорѣшь можетъ и получить черную корку, а оной слѣдуетъ быть желтовато-темной. Этошъ тертой черепеникъ въ нижнемъ классѣ особъ средняго состоянія считается *главнымъ блюдомъ* на пирахъ, каковы свадьбы и крестины, а поспавляется съ прочимъ пирожнымъ.

- 4) Такъ называемое *Гамбургское пирожное* надлежитъ въ сію же статью: сперешь полфунта масла коровьяго въ смѣшану, прибавляя четверть фунта толченаго сахара, семь цѣлыхъ яицъ т. е. бѣлки и желтки, толченаго мушкатнаго цвѣта, съ цѣлаго лимону обтерпую корку, фунтъ съ осьмухою муки, подлишь шесть ложекъ дрождей, и взмѣшавъ, поставишь, чтобъ возшло; пирожное это запекаютъ также въ глиняной черепнѣ, и состоитъ во уваженіи за *главное блюдо*.



- 5) Когда облупленнаго и въ спупкѣ спершаго миндаля подбавишь въ шѣсто прежде описаннаго просаго черепенника, эшо пирожное будетъ одобрено, но не можетъ считаться наравнѣ съ шершымъ черепенникомъ и Гамбургскимъ пирожнымъ.
- 6) Чшо и какъ всѣ формы пирожнаго прежде положенія въ нихъ шѣста мазать должно, о томъ уже прежде еди. можды навсегда сказано.

#### IV). Пышки.

Взявъ лучшей муки, десятъ яичныхъ желтковъ и нѣсколько смѣшаны, замѣсишь въ шѣсто нѣсколько крупое, раскатаешь оное сколько возможно шоне, поверхность онаго помазашь распущенымъ коровьимъ масломъ, и усыпашь толченымъ сахаромъ съ корицею.

- 1) Подъ эшо пирожное подкладывають бумагу, копорую, чшобъ не припеклась, должно мазать, такъ какъ сказано о формахъ.
- 2) Пышками пирожное эшо называется потому, чшо въ печеніи вздувается, и получаетъ на себѣ многіе желваки; печь не должна быть очень горяча, въ противномъ случаѣ пирожное можетъ пригорѣвъ, потерять вкусъ свой.
- 3) Пирожное эшо всендневное; вкусъ свой удерживаетъ въ свѣжести и не далѣе сушокъ.

V) Крендели.

Для оныхъ можно взятьъ шѣсто здобное, слоеное или мягкое, каковыя прежде описаны подѣ буквами У. Ф и Х; по сдѣланіи надлежащимъ образомъ шѣста, раскатавъ оное въ длинныя круглыя палочки, и свернувъ въ извѣстную форму кренделей.

- 1) Крендели передѣлываютъ на бумагѣ на поваренной доскѣ, и на оной въ печь ставящъ; у кого есть большой листъ жести, тому нѣтъ нужды ни въ бумагѣ, ни въ пекарной доскѣ.
- 2) Для *изюмныхъ кренделей*, т. е. съ крупнымъ и мѣлкимъ изюмомъ смѣшанныхъ, берутъ шѣсто здобное или мягкое; если же употребишь шѣсто слоеное, то, когда оное въ послѣдній разъ перекашивается, должно положить не много изюму.
- 3) Крендели составляютъ *средственное* пирожное, и во многихъ домахъ пекутъ ихъ на Рождество и въ Новой Годъ. Кому угодно имѣть пирожки, *столленъ* (родъ сайки) называемые, можно оныя дѣлать изъ помянутыхъ шѣстъ, и когда оныя довольно длинны, состоятъ въ равномъ уваженіи съ кренделями.

VI) Сливочное пирожное.

Взявъ гарнецъ лучшей муки, полшоры бушылки густыхъ сливокъ или снимокъ, четыре яичные желтка, полфунта масла коровьяго, котораго часть сминается съ шѣ-



тѣстомъ, а нѣсколько онаго положишь  
сверху на передѣланныя лепешки, кои,  
сколько надобно, слѣдуетъ посыпать пол-  
ченымъ мушкатнымъ цвѣтомъ и сахаромъ.

- 1) Тѣсто должно быть ни круто, ни  
жидко, и накладываея на бумагу или  
жестъ тонкими лепешечками.
- 2) Печи должно, какъ и для всякаго тон-  
каго пирожнаго, нѣсколько поосты-  
нуть, когда сажать въ нее это пи-  
рожное.
- 3) Пирожное сѣ можетъ держаться нѣ-  
сколько дней въ добротѣ и свѣжести,  
считается за *среднее*, хотя примѣси  
въ него довольно дороги, и оно изъ  
вкуснѣйшихъ пирожныхъ.

VII) *Остербургское пирожное.*

Изъ крупичатой муки со смѣшаною,  
молокомъ, дрожжами, яичными желтками,  
мушкатнымъ цвѣтомъ, изюмомъ, пол-  
ченымъ сахаромъ и розовою водою за-  
мѣсиль тѣсто, въ которое, когда оно на-  
чнетъ всходить, вдавишь не мало масла  
коровьяго кусками; по сваляніи онаго въ  
круглую форму, раскатавъ на бумагѣ  
скалкою въ палецъ толщиною, и около  
края наклеивъ кусочковъ масла, заверошишь  
высокимъ загибомъ; пирогъ этотъ предъ  
сажаніемъ въ печь должно напыкать кон-  
цемъ ножа, чтобъ не вздулось на немъ пу-  
зырей.

- 1) Когда пирогъ этотъ поднимея и  
принесенъ будетъ къ сажанію въ печь на

пекарной доскѣ, прежде сажанія должно поверхность его укласъ кусочками сыраго не очень соленого масла, потомъ довольно толсто посыпать корицею и простымъ сахаромъ. Закраекъ препящивуешь маслу спекать; оной помазывается разбитымъ желткомъ для красивости.

- 2) Печь не должна быть горяча слишкомъ, ибо сильной жаръ прижигаетъ поверхность пирога, а особливо сахаръ съ масломъ, такъ что оныя почернѣвъ, лишаютъ весь пирогъ добраго вкуса.
- 3) Это вкусное пирожное пекутъ у насъ во многихъ домахъ къ Свѣдлому Воскресенью и Троицыну дню; оное можетъ служить за *гостинное*; главная доброта его зависитъ отъ того, чѣмъ оное прежде печенія довольно возшло, и въ холодномъ покоѣ или погребѣ нѣскольکو дней не теряетъ своего добраго вкуса. Малый городокъ Осипбургъ въ старомъ Маркѣ Брандбургскомъ сообщилъ пирожному сему названіе, можетъ быть поному, что въ старину въ немъ было оное больше другаго пирожнаго во употребленіи.

#### VIII) *Маковыя оладьи.*

Когда на ночь прежде намоченный макъ будетъ растиранъ, то на каждую переширку, или сколько въ спупку войши можетъ, класъ по два яйца и съ макомъ еширать; нашеревъ маку довольно,

под-



подмѣшашъ въ него крупнаго и дробнаго изюму, сахару, корицы и облупленнаго въ ломтики изрѣзаннаго миндаля; смѣсь сію накладывающъ на лепешечки, сдѣланныя изъ тонко раскатаннаго здобнаго шѣста съ закрайками; вмѣсто сахару можно въ макъ класишь папаху.

1) Красивѣе могутъ вышши маковыя оладьи, когда оныя съ поддонкомъ изъ здобнаго шѣста запекашъ въ жестяной обечайкѣ, какъ прежде писано было. См. букву Р.

2) Маковыя оладьи въ нѣкоторыхъ мѣстахъ всегда пекутъ къ Свѣшлomu Воскресенью и Троицыну дню за уважаемое праздничное пирожное. Когда около Троицына дня наступитъ теплая погода, пирожное это долго держаться не можетъ, но отъ теплоты окисаетъ и плѣсневѣетъ.

IX) Сырныя оладьи.

Напереть на шерку сладкаго сыру, которой дѣлается безъ соли и шмину; напертой сыръ пошомъ спереть въ ступкѣ съ яйцами, сахаромъ, толченою корицею и малою долею шафрану; на каждую переширку выпускается по два яйца; подбавивъ въ эту смѣсь крупнаго и дробнаго изюму, подобно маковымъ оладьямъ, накладывающъ въ лепешки, съ закрайкомъ сдѣланныя, изъ здобнаго шѣста.

1) Это пирожное также красивѣе будетъ видомъ, когда оно подобно предшедшему

му запекашь въ жеспяной обечайкѣ или на блюдѣ.

- 2) Пирожное сѣ *праздничное*, которое пекутъ къ Святой и Семицкой недѣлѣ.

Х) *Яичникъ или куличъ.*

Свѣжаго и еще бѣлаго, но уже довольно засохшаго, несоленого сыру домашняго наперешъ мѣлко на терку; этошъ напершой сырѣ смѣшашъ съ шеснаццашью яичными желтками, кружкою свѣжей смѣшаны, сахаромъ, корицею, коринкою и небольшою частью лучшей муки, на раскашанную съ закрайкомъ лепешку изъ здобнаго шѣста, на мизинецъ ручной толщиною наложись и запечь.

- 1) Пирогъ этошъ *праздничной*, пекутъ къ Святой и Семицкой недѣлѣ.
- 2) Когда повысохнешъ, вкусъ его далеко не шаковъ, какъ свѣжаго.
- 3) Когда на шонко раскашанное здобное шѣсто, которое потомъ помазано будешъ растопленнымъ масломъ, посыпашъ сыру, напершаго съ сахаромъ, коринкою и корицею, называютъ это *сырной пирогъ*; поливають оной нѣсколько сверху свѣжею смѣшаною.

ХІ) *Кудрявое пирожное.*

Замѣси изъ фунша муки, 36 золотниковъ сахару толченаго, на яичныхъ желткахъ съ прибавкою розовой воды, малой доли смѣшаны или молока, также растопленого масла, шѣсто, которое можно было раскашывать скалкою; вымѣ-



мѣси оное довольно, и раздѣливъ на куски, раскатай оные сколько возможно шоне, чѣшобъ рѣзцомъ можно было нарѣзашъ изъ него длинныхъ и нѣсколько широкихъ полосокъ; каждую полосу шѣмъ же рѣзцомъ по срединѣ прорѣзашъ три раза, но шакъ, чѣшобъ концы оспались не разрѣзаны; потомъ полосу въ полосу переплестъ, заворотишь и зажаришь въ очищенномъ коровьемъ маслѣ.

- 1) Изъ худой муки пирожное эшо не хорошо.
- 2) Въ нѣкоторыхъ домахъ сахару въ эшо пирожное не кладушъ, или очень мало; много сахаромъ посыпаюшъ на блюдѣ, посылая на столъ; кромѣ помянутыхъ приностей нѣкоторыя кладушъ въ нѣкардамонѣ.
- 3) Кто берегаетъ коровье масло, можетъ оное смѣшашъ пополамъ со свинымъ саломъ, и оное очистишь шакъ, какъ сказано подъ буквою III о коровьемъ маслѣ.
- 4) Прежде, описывая очищеніе масла, сказано, какъ въ ономъ жарить пирожное, чѣшобъ вышло оное надлежащей доброты.
- 5) Когда пирожное эшо опускашь въ горячее очищенное коровье масло, скоро оное поспѣваетъ; почему пирожное эшо можетъ служить за приготавливаемое на-скоро.
- 6) Кудри сїи или кудрявое пирожное во многихъ домахъ очень любяшъ; можно  
счи-

счишашь оное за *гостиное* блюдо второ-  
рой сшашьи, а особливо между прочи-  
ми блюдами пирожного. Много людей,  
ославляя прочее пирожное, принимающ-  
ся за сѣе; есѣли оное хорошо при-  
готовлено, то въ заключеніи сѣпола со-  
сѣавляешь легкую и удобоваримую пищу.

ХІІ) У з л и.

Узлы сосѣавляющь довольно извѣ-  
стное и прѣянное пирожное, которое при-  
готовляющь различными способами; обы-  
кновеннѣйшіе изъ нихъ слѣдующіе:

- 1) Возьми прѣснаго молока и яицъ, взбей  
голичкомъ съ прибавкою муки, чѣтобъ  
вышло жидковашое шѣсто; присоли  
оное нѣсколько, и выдавливай въ шприцъ  
въ очищенное коровье масло, которое  
должно бышь не слишкомъ горячо.
- 2) Возьми около полуторы бупылки прѣсна-  
го молока, присѣавь оное въ каспрюлѣ  
на угольной жарѣ, положи кусочикъ не  
очень соленого масла коровьяго, въ ку-  
риное яйцо величиною; подмѣшай лу-  
чшей муки, сколько позволитъ мѣра мо-  
лока, чѣтобъ вышло совсѣмъ сухое шѣ-  
сто; снявъ съ огня, выложи въ глиня-  
ное блюдо, посыпь не много солью, му-  
шкашнымъ цвѣтомъ и шафраномъ по  
желанію, выпусти два яйца, коимъ дол-  
жно предъ шѣмъ полежашь въ теплой  
водѣ, мѣшай, прибавляя шаковыхъ  
яицъ, пока шѣсто довольно ожидѣшъ,  
и



и въ валяніи не будетъ приспавать къ рукамъ.

3) Возьми на фунтѣ лучшей муки бушылку прѣснаго молока и малой кусочикъ масла коровьяго, приспавъ въ кастрюлькѣ на огонь; когда начнешъ закипать, мѣшай муку на огнѣ по шѣхъ порѣ, какъ выдетъ очень крутое тѣсто; положи оное на пекарной столѣ, чѣмъ нѣсколько остыло, и перевалий оное; положивъ припомѣ въ него шерстаго мушкуннаго орѣшка, также шолченаго мушкатнаго цвѣта и кардамона, выпусти въ тѣсто пять яицъ, и чисто вымытыми руками перемни съ ними оное; потомъ выпусти еще чешыре или пять яицъ, опять валяй и продолжай до шѣхъ порѣ, какъ тѣсто сдѣлается сполько вязко, что можно будетъ оное вверхъ распыгивать. На фунтѣ муки потребно около двенадцати или чѣтырнадцати яицъ, а тѣсто чѣмъ больше валять и мѣсить, тѣмъ лучше выдетъ.

4) Тѣсто сего пирожнаго продавливается въ жеспыяную трубку или шприцъ, имѣющій въ концѣ опверзніе звѣздочкою, посредствомъ песника, въ горячее масло; продавливая складывать это пирожное узломъ или подобіемъ свернувшейся змѣи.

5) Во время жаренія должно узлы поливать масломъ, чѣмъ оныя лучше вздулись; почему въ разсужденіи сего на-  
мѣ-

мѣренія не должно узловъ класъ въ ка-  
спрюлю вдругъ по многу.

- 6) Въ разсужденіи сего пирожнаго должно  
очень наблюдашь прежде писанное объ  
очищеніи масла коровьяго, не должно же  
оное пережаривашь; наружный видъ она-  
го долженъ быть желшовато-темный.
- 7) Изъ описанія сего пирожнаго видимо,  
что пригошвленіе онаго не шакъ легко,  
какъ предшешаго, почему, въ которомъ  
домѣ нѣтъ поварики, Хозяйка не часто  
должна оное гомовишь.
- 8) Узлы соспавляющъ *гостинное пирожное*  
второй спашьи, которое на пирахъ спа-  
влять на столъ при прочемъ главномъ  
пирожномъ; можно же украшашь оными  
большія блюда съ другими печеніями.
- 9) Еще должно вѣдать, что изъ выше-  
писанныхъ пригошвленій узловъ перь-  
вое шѣсно вседневное, а прочія *гости-*  
*ныя*, ибо пирожное изъ нихъ вкуснѣе  
перваго.
- 10) Ошличающъ отъ предшешихъ *сахар-*  
*ные узлы*; шѣсно для нихъ берешся вто-  
раго и шрешьяго рода; различіе же со-  
стоишъ въ шомъ: что когда кладушъ  
яйца, прибавляющъ шолченаго сахару,  
корицы и шершой лимонной корки; впро-  
чемъ и это пригошвленіе считается за  
гостинное пирожное.

### ХІІІ) Французскія оладьи.

Пирожное это въ Нѣмецкой землѣ на-  
зывается *Schnee-Balben*, ш. е. снѣговой комъ;  
шѣ-



тѣсто къ оному то же, что для узловъ; зацѣпивъ онаго широкимъ крючкомъ малой комокъ, жарящъ въ горячемъ очищенномъ маслѣ коровьемъ.

- 1) Оладьи сїи должно долѣе держашъ въ горячемъ маслѣ, нежели узлы, безъ чего они не пропекушя; надлежишъ же ихъ поливашъ часто масломъ сверху.
- 2) Это пирожное *вседневное*; но можно онымъ украшашъ блюдо съ главнымъ пирожнымъ.

XIV) *Померанцевой пирогъ.*

Для сего пирога попребна густовашая молочная саломаша, пригопьяляемая шаконнымъ образомъ: разболшашъ въ молокѣ нѣсколько лучшей муки, вылишъ въ варящееся молоко, и мѣшая сваришъ до густоты размазни каши; тогда смѣшай фунтъ свѣжаго вымышаго масла коровьяго съ двенадцатью яичными желтками, къ чему подбавишъ полфунша мѣлко сполченнаго сахару и обшершой корки съ шести горькихъ померанцевъ; весь замѣсъ взбивашъ къ одной споронѣ; когда молочная саломаша остынетъ, мѣшашъ оную съ масломъ и прочею смѣсью, пока выдетъ довольно густое тѣсто.

- 1) Пирогъ этотъ можно запекашъ въ обечайкѣ, также и въ особой формѣ.
- 2) Пирожное это *гостиное*.

XV) *Швейцарской пирогъ.*

Взбивашъ въ горшкѣ съ прибавкою дрождей лучшей муки, нѣсколько мѣлко спол-

сполченаго сахару, мушкатнаго цвѣта и малой доли соли, смачивая молокомъ теплымъ столько, чѣмъ можно было свалить; потомъ взбивалидесять или двенадцать яицъ по мѣрѣ шого, больше или меньше положено муки особливо, послѣ прибавивъ добрую часть растертаго коровьяго масла; но взбиваніе производить не до шаковой густоты, чѣмъ уже взбивать не можно было; прибавить въ это развареннаго изюму и тонко изрѣзаннаго миндаля; все вышписанное смѣшавъ, поставили, чѣмъ возшло, и послѣ запечь въ пригопшвенныхъ жестяныхъ формахъ, или въ обечайкѣ.

- 1) Можно же это пѣсто запекать и въ глиняной черепнѣ.
- 2) Швейцарской пирогъ состоитъ въ числѣ гостинаго пирожнаго второй спашы.

XVI) Вѣнской пирогъ.

Въ полфунта растертаго коровьяго масла, продолжая шреніе, положить одинъ по одному шестнадцать яичныхъ желтковъ и чешверть фунта толченаго сахару, добрую ложку дрождей, спертую лимонную корку, около полубушылки смѣтаны, примѣшавъ къ шому мушкатнаго цвѣта или орѣшка по желанію; потомъ оставшіеся отъ желтковъ бѣлки взбить въ густую пѣну и съ добрымъ фунтомъ лучшей муки, смѣшавъ все это, налишь въ пригопшвенную форму и поставили, чѣмъ-



чтобы взошло; когда тѣсто всходитъ  
начнешь, поставишь оное въ шоршную  
сковороду и исподоволь запечь.

1) *Растертое масло коровье* значитъ,  
изъ котораго соль вымыла, и которое  
по положеніи на сковороду или въ ка-  
стрюлю прошивъ огня и на горячей зо-  
лѣ поставленное безпресшанно трется,  
пока сдѣлается, какъ жидкой кисель; не  
должно масла расплаивать, ни давать  
ему шоне или гуще сдѣлаться показанна-  
го киселя; можно сего достигнуть умѣ-  
реннымъ шеплошю и безпресшаннымъ мѣ-  
шаніемъ, пока масло сдѣлается какъ бы  
кѣйко, и получишь малые пузырьки.

2) *Вѣнской пирогъ* надлежитъ въ число  
главнаго *пирожнаго* вшорой сшати.

XVII) *Пирогъ изъ пшена срацинскаго.*

Въ прѣсномъ молокѣ не очень мягко  
развареннаго пшена срацинскаго, коего зер-  
на оспались еще цѣлы, тогда, какъ оное  
остынетъ, смѣшати съ растертымъ ма-  
сломъ коровьимъ и папушникомъ, нѣ-  
сколько розовою водою размоченнымъ, так-  
же съ двумя мѣлко сполченными пшени-  
чными сухарями, очень малою долею ша-  
франу, сахару и корицы, также нѣсколь-  
кими взболтанными яйцами, и все это  
перемѣшати, чтобы тѣсто вышло доволь-  
но густо; отъ онаго отдѣливъ ложкою,  
въ масло коровье обмоченною, пирогъ же-  
лаемой величины, и зажаришь на сковоро-

*Часть VIII. Отдѣл. 1. К* ро-

родѣ въ горячемъ очищенномъ коровьемъ маслѣ.

- 1) Пирожное это должно подавать на столѣ горячее, но оное счищается за *среднее* блюдо.
- 2) Напрошивъ слѣдующее изъ пшена срацинскаго пирожное считается *гостиннымъ*: разварить по вышеписанному фунтъ пшена, и мѣшать съ полфунтомъ очищеннаго и распертаго масла коровьяго, пока сдѣлается какъ кисель; продолжая мѣшаніе, мало помалу подбавляя двенадцать яичныхъ желтковъ, прибавивъ къ шому корицы, шершой лимонной корки, и шри или чешыре горещи шершаго пшеничнаго сухаря; наконецъ ко пшену прибавить бѣлки отъ помянушаго числа яицъ, особливо въ густую пѣну взбитые; смѣшавъ все и выложивъ на поддонокъ, изъ мягкаго шѣса или слоенаго сдѣланный, запечь въ шоршней сковородѣ, припустивъ угольной жаръ сверху и снизу; можно же этотъ пирогъ запечь и въ обечайкѣ; счищается оный за *главное пирожное*.

#### XVIII) Б л и н ы.

Никакое пирожное не пекутъ чаще блиновъ. Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ называютъ ихъ *постное пирожное*, потому что большею частью пекутъ въ посты, такъ какъ бы сего въ другое время дѣлать не можно было. Есть различные способы пригошвленія оныхъ: пекутъ ихъ отчаси



съ начинкою изъ вишеннаго киселя, съ яблочною, миндальнымъ шѣстомъ, также и безъ начинки.

1) Возьми фунтъ пшеничной муки, три яйца, четверть фунта корицы, нѣсколь- ко корицы и соли, смѣшай все и жарь блины въ горячемъ очищенномъ коровь- емъ маслѣ; или возьми фунтъ пше- ничной муки, выпусти въ нее три яй- ца, подбавь не много сахару и бутыл- ку молока, смѣшай довольно. — Еще лучшаго рода выдушъ блины, когда раз- бить пять или шесть яицъ въ колодезной водѣ съ прибавкою гвоздики, корицы, мушкатнаго цвѣта и орѣшка, также малой доли соли, и размѣшать съ му- кою въ растворѣ до густоты, каковая надобна.

2) *Нирнбергскіе блины* приготовляются шаковымъ образомъ: пославъ въ посу- динѣ муки на горячую печь, вливъ двѣ ложки дрождей и присоливъ, изъ сего на шепломъ молокѣ сдѣлай шѣсто не очень густое; вымѣшавъ оное довольно, выложи на пекарной столѣ, посыпанный мукою, и дай взойти; перевали, рас- кашай скалкою, и изрѣзавъ въ четверо- угольные куски, поклади на пекарную доску, мукою посыпанную, поставъ въ теплое мѣсто, чѣмобъ рѣзанцы сіи взо- шли; напоследокъ жарь ихъ на сковоро- родѣ до желта въ салѣ, или еще лу- чше

чие въ горячемъ очищенномъ коровьемъ маслѣ.

- 3) *Австрійскіе блины* должно дѣлать шакѣ: лучшей муки согрѣвъ на печѣ, положишь въ нее четверть фунта распущенаго коровьяго масла съ двумя ложками опары или дрождей, четыре яйца, но два только съ бѣлками, присолишь, и на тепломъ молокѣ замѣситъ въ довольно крутое шѣсто, которое можно бы было углаживать ложкою; шѣсто это выложивъ на приспѣнной сполѣ, приправивъ шерпою лимонною коркою, сахаромъ, корицею и мушкатнымъ орѣшкомъ, подѣлать въ пядень длиною и въ два перста толщиною полоски, покладать порядочно на посыпанную мукою пекарную доску и поставивъ въ теплое мѣсто, чтобы взошли; когда полоски сїи довольно взойдутъ и вверху приготовившаяся шреснутъ, жарить ихъ по двѣ или по три на сковородѣ въ горячемъ салѣ или маслѣ, поливая онымъ и сверху; можно въ это шѣсто мѣшать крошенаго миндаля, изюму и мушкатнаго цвѣта.
- 4) Опарные сїи блины бываютъ рыхлы, а пошому легче другихъ, кои выходятъ вязки и кожуристы.
- 5) Блины безъ начинки составляютъ *вседневную* пищу; съ начинкою же могутъ по нуждѣ счинаться для перемѣны за *среднее* пирожное.



XIX) Масляной пирогъ.

Разбей двадцать чепыре яичныхъ желтка въ полфунтѣ распершаго масла коровьяго шиковымъ образомъ, чтобъ яйца выпускають не все въдругъ, но по чепыре или шести желтковъ, продолжая взбиваніе, а когда все положены будутъ, взбивай еще полчаса къ одной споронѣ; тогда положи девять золотниковъ шолченаго сахару и шершой лимонной корки, и запеки это шѣсно въ пригшопвленной формѣ.

- 1) Можно же бѣлки отъ половины яицъ, взбивъ особливо въ пѣну, положишь въ растворъ и мѣшать умѣреннш; но въ этомъ случаѣ запекать должно исподоволь въ самомъ умѣренномъ жару.
- 2) Масляной пирогъ сосшавляетъ гостиное блюдо третьей, а по послѣднему пригшопвленію второй статьи.

XX) Лейбшеской пирогъ.

Три чепверши фунта очищеннаго масла до шѣхъ поръ распирають, пока учинишя киселемъ, къ чему мало помалу подбавляють отъ двенадцати яицъ желтки и отъ двухъ бѣлки, попомъ положишь шесть ложекъ прѣснаго молока, полфунта лучшей муки, двѣ горсти шолченаго или шершаго миндаля и малую долю соли, вымѣшавъ все въ вязкое шѣсно, выложить въ пригшопвленную форму, и поставивъ въ шепломъ мѣшѣ, дать взойти.

- 1) Когда эшто пирогъ будетъ въ полномъ всходѣ, поснавивъ его въ формѣ въ шоршную сковороду и запечь въ оной; можно же запекать его и въ одной формѣ или обечайкѣ, но остерегаясь, чшобъ сильной пылъ, ударивъ въ него вдругъ, не прижегъ.
- 2) Пирожное это *гостинное второй статьи*.

XXI) Мучняной пирогъ.

Возьми фунтѣ растершаго масла коровьяго, десять яицъ съ бѣлками и желтками, еще ошъ десяти яицъ одни желтки, сбивай эшо мало помалу и наконецъ смѣшай довольно; далѣе положи въ эшо двѣ ложки дрождей, пять добрыхъ горстей лучшей муки, полфунта коринки, чеивертъ фунта шолченаго сахару, не много шолченаго шмину, мушкатнаго орѣшка, шерпой лимонной корки, и побольше полубушылки молока; смѣшавъ все довольно, выложи въ вымазанную шоршную сковороду, поснавь въ шепломѣ мѣсшъ взойши, а пошомъ запеки.

- 1) Можно эшо шѣсно запекать въ пригошвенныхъ формахъ или въ обечайкѣ.
- 2) Пирожное это *гостинное второй статьи*.

XXII) Мозговой пирогъ.

Тринадцать мѣлко сполченыхъ пше-  
ничныхъ сухарей, полфунта жеребейками  
изрѣзаннаго говяжьяго мозгу съ полу-  
орѣшкомъ мушкатнымъ шершымъ, ма-  
лою



лою долею полученнаго инбирю и соли, смѣшавъ въ горшкѣ, подбавить четверть фунта лучшей муки, двѣ ложки дрождей, десять разболшанныхъ яицъ, полфунта коринки, и на тепломъ молокѣ замѣситъ въ тѣсто нѣсколько густоватое; смѣсь эту выложитъ въ шоршную сковороду, вымазанную холоднымъ коровьимъ масломъ, поставитъ въ теплое мѣсто, и когда начнетъ всходить, засыпавъ въ жарѣ, исподоволь запечь, и горячее на столѣ опускать.

1) Когда нѣтъ говяжьяго мозгу, можно вмѣсто онаго употребить полфунта сала съ шелячьихъ почекъ, а въ недостающкѣ шелячьяго сала полфунта растершаго коровьяго масла.

2) Когда пирогъ эшотъ подавать на столѣ не непосредственно по испеченіи, должно оный разогрѣть сверху и снизу, ибо холоднаго его ѣсть не лзя; почему и на столѣ онаго къ украшенію вмѣстѣ съ прочимъ кушаньемъ ставитъ не можно, ибо застынетъ. Печеной эшотъ пирогъ долго держаться не можетъ, ибо говяжій мозгъ скоро плѣсневѣтъ.

3) Эшотъ очень вкусный пирогъ составляетъ гостинное блюдо первой статьи.

XXIII) Квишовой пирогъ.

Взявъ квишовъ (родъ яблокъ) по мѣрѣ того, каковъ великъ пирогъ быть долженъ, очисти оные, развари въ небольшой мѣрѣ воды, мягко проши сквозь си-

— К 4 —

то, и прибавь къ нимъ мѣлко сѣрпатаго хлѣба, замѣси густое шѣсно; далѣе, примѣшай сахару, корицы, а есильи угодно коринки, и мѣлко скрошенатаго цукаша съ малою долею расплаенаго коровьяго масла, и смѣшай все это довольно; но прежде еще примѣшай къ шому десянь разболтанныхъ яиць; бѣлки отъ шести яиць взбий въ густую пѣну и примѣшай на послѣдокъ; тогда положи поддонокъ изъ зодбнаго шѣсна въ шоршную сковороду, выли въ него вышписанную смѣсь, посыпай довольно шершымъ сухаремъ, укладъ тонкими лисками нарѣзаннаго коровьяго масла и запечь.

- 1) Квишы можно разваривать въ кожѣ, потомъ оную облупить, сѣмечки съ лузгою вынуть и прошереть.
- 2) Таковымъ образомъ можно дѣлать пироги изъ яблокъ и грушъ; но плоды сии не должны быть полносочны.
- 3) Пирогъ квитиовой, яблочной и грушевой, составляешъ гостинное блюдо второй статьи.

#### XXIV) Смородинной пирогъ.

Возьми полфунта сладкаго и сиолькожъ горькаго сполченатаго миндаля, съ одного лимона обшертую корку, подбавляй къ сему, растирая девять яичныхъ желтковъ въ горшкѣ или большомъ блюдѣ, потомъ прибавь по благоустроенію смородиннаго варенья, которое должно разогрѣть, чшобъ разжидѣло; взбей яичныхъ бѣлковъ въ



въ пѣну, положи къ смородинѣ, посыпъ  
шолченаго сахару, ежели не довольно еще  
сладко, прежде положенія бѣлковъ; смѣсь  
сія запекается въ приготовленной формѣ.

1) Когда употребляшь свѣжія смородин-  
ныя ягоды, должно сахаръ разварить  
въ густой сыропѣ, и дать оному осты-  
нуть.

2) Можно эпитъ пирогъ запекашь въ тор-  
шной сковородѣ, подложивъ поддонокъ изъ  
хорошаго шѣсна и загнувъ въ ономъ  
закраекъ; оный лучше таковымъ обра-  
зомъ можетъ удасться неискусившимся  
еще Хозяйкамъ.

3) Смородинный пирогъ составляетъ въ  
жаркое лѣтнее время прохладительную  
гостиную пищу *первой статьи*; мо-  
жно дѣлать таковымъ образомъ пирогъ  
изъ *малины*.

#### XXV) Вишней пирогъ.

Безъ четверти фунтъ растопленого,  
потомъ очищеннаго и до шѣхъ поръ шер-  
стаго коровьяго масла, пока оно осны-  
ветъ и сдѣлается какъ кисель; далѣе,  
полфунта мягко шолченаго сладкаго мин-  
далю, двѣ или три въ молоко размоче-  
ныя здобныя булки, сахару сколько  
угодно, не много соли, корицы, мушка-  
тнаго цвѣта, и шестнадцать прежде особ-  
ливо разболтанныхъ яицъ; смѣшать все  
вмѣстѣ, положивъ свѣжихъ вишенъ и очи-  
павъ у нихъ стебелки, сколько заблаго-  
усмотрено будетъ; положивъ вишни, мѣ-

шашь пересташь, чтобъ не повредить ягодъ; пирогъ эшотъ можно запечь въ вымазанной формѣ или въ жестяной обечайкѣ, или въ шоршней сковородѣ, а вынимая изъ формы или сковороды, должно обрѣзашь, гдѣ удобно, тоненькимъ ножичкомъ, чтобъ пирогъ чище выпши могъ.

1) Булки сѣи мѣсяшъ на молокѣ; хлѣбники во многихъ городахъ пекутъ ихъ на подобіе небольшихъ шариковъ; къ сему употребленію и многому иному въ поварнѣ берутъ ихъ для шого, чю удобно съ нихъ корка облупляешся, а мякишъ остаешся цѣлъ. Когда булки сѣи размачивашъ въ сливкахъ, молокѣ или водѣ, прежде обрѣзывается съ нихъ корка, а самая булка на чепверо или на шестеро; когда корка довольно размякнешъ, выжашъ оную насухо чистыми руками, а попомъ руками же дробно распереть.

2) Вышеписаннымъ образомъ изгошповленный вишенной пирогъ сосшавляешъ *гоштинное блюдо второй статьи.*

3) Вишенной пирогъ простаго рода дѣлаешся шакъ: раскштанъ поддонокъ изъ добраго мягкаго шѣша, снабдишъ окрайкомъ; и наклавъ сверъху вишенъ, запечь; шаковой пирогъ сосшавляешъ *вседневное блюдо.*

4) Таковымъ же образомъ гошповашъ вседневной пирогъ и изъ черники, а именно: ошобранную и перемышную чернику насыпаюшъ на поддонокъ изъ удобнаго шѣ.



тѣста, и сверху поливають смѣтаною;  
шakovымъ образомъ дѣлають пироги  
изъ спѣлыхъ сливъ, яблокъ и грушъ,  
но всѣ оныя составляютъ запросто  
домашнюю пищу.

XXVI) Хлѣбной пирогъ съ яблоками.

Къ сему потребна добрая часть мѣл-  
ко стертаго пшеничнаго сухаря, очищен-  
ныя, въ ломтики изрѣзанныя и опѣ сѣ-  
мянныхъ лузгъ освобожденные яблока,  
полченой сахаръ и коровье масло, пон-  
чиками лисками нарѣзанное; изгошовить  
поддонокъ изъ здобнаго тѣста, положить  
въ шершную сковороду, и впервыхъ  
накласъ слой яблокъ, потомъ шерстаго  
сухаря пшеничнаго, или хошя ржаного  
сахару и масла лисками; послѣ яблокъ,  
и шакъ далѣе; верхній слой по-  
женъ припши изъ шерстаго папушника,  
сахару и масла, а сверху того посыпать  
корицею и сахаромъ; окраскъ фигурно за-  
ворошишь, и запечь пирогъ въ шерстной  
сковородѣ, засыпавъ угольнымъ жаромъ.

1) Когда вмѣсто яблокъ взять груши, и  
шakovымъ же образомъ изгошовить, на-  
зывается это пирожное *хлѣбной пи-  
рогъ съ грушами*.

2) Это пирожное составляетъ *гостинное  
блюдо второй статьи*.

XXVII) Шоколадной пирогъ.

Разболтать двадцать или тридцать  
яицъ съ полуторою бутылкою прѣснаго  
молока посредствомъ мушовки, вылить  
это

это въ оловянную чашу, поставленную въ кошелъ, съ холодною водою, чшобъ воды было почти по края чаши, приславить на огонь, не накрывая чаши, и вынуть оную, когда распворъ яичной начнетъ свариваться и выдесть изъ сего яичной сыръ; оный выложишь въ сипо, чшобъ отекъ, положишь попомъ въ посудину и расшереть; прибавишь попомъ фунтъ очищенного коровьяго масла, полфунта мѣлко стершаго миндаля и двадцать четыре яичныхъ желтка, и взбивать около часу времени всегда къ одной сторонѣ; попомъ полфунта мѣлко стершаго шеколада, двѣ ложки лимоннаго соку, и двенадцать яичныхъ бѣлковъ взбивъ въ густую пѣну, положишь къ прежнему тѣсту, мѣшая пошхоньку; изгоповивъ поддонокъ изъ здобнаго тѣста, положивъ оной въ торшную сковороду и край искусно заворотивъ, выложишь въ него смѣсь и запечь.

- 1) Еслили этошъ пирогъ надобенъ меньше, взяшь припасовъ въ половину, или только треть; пирожное это и безъ того дорого.
- 2) Блюдо это всегда гостинное первой статьи, а служишь въ особливости для нѣкоторыхъ больныхъ, потерпѣвшихъ истощаніе силъ и требующихъ при выздоровленіи скорого возстановленія оныхъ.



XXVIII) *Дро́йсна на блю́дѣ.*

Разболтавъ въ полушорѣ бушылкѣ прѣснаго молока споловую ложку муки, десяшь яицѣ, подбавивъ около осьмнадцати золоти́чниковъ сахару, а ешьли угодно и ложку розовой воды, и сбишь эшо гораздо мушовкою; пошомъ на краю блюда сдѣлашь обечайку изъ тѣста пальца въ два вышиною, растворъ въ блюдо вылишь и запечъ въ хлѣбной печи не очень горячей.

- 1) Можно эшотъ растворъ запекашь въ жестяной обечайкѣ; блюдо эшо на скоро приготавливаемое.
- 2) Оное составляетъ *гостиную пищу третьей статьи.*

XXIX) *Угребобразное пирожное.*

Изготовивъ здобное тѣсто, разрѣзашъ оное въ подобіе угря, но такъ широкою полосою, чшобъ сгибая можно было край на край наложивъ въ двое и сдѣлашь подобіе оной рыбы; эшу полосу вымазашъ яйцами, положить по срединѣ начинку въ большой ручной палецъ толщиною, загнуть края и слѣпить оные сгибомъ, выгнуть въ подобіе угря или змѣи, и еще сверху вымазашъ яйцами; напоследокъ положивъ эшо пирожное на бумагу или листъ жести, выгнуть по желанію и запечъ.

- 1) Пирожное эшо называютъ просто угорь или змѣя, можетъ оное имѣть всякую начинку, каковыя употребишь въ то-

шоршы; приготоуленіе онаго не споль-  
ко шрудно, какъ шоршовъ.

- 2) Хоупя въ это пирожное идушъ лучшія начинки, но не равно уважающіе съ шоршами, одинакую начинку имѣющими; оно считается за *гостиное третьей статьи* и приготоуляется наскоро, когда нужно пирожное, а по крапкоспи времени настоящаго шорта сдѣлашь нѣкогда; не рѣдко упоиребляющъ это пирожное только для перемѣны въ приготоуленіи.

### XXX) Мучилныя кудри.

Поспавъ муку въ теплое мѣсто, положи ложку добрыхъ дрождей, на примѣръ отъ бѣлаго пива, посоли не много, подлей теплаго молока и замѣси въ тѣсто, довольно крутое; потомъ выпусти въ горшекъ отъ двенадцати яицъ желтки, и только отъ шести бѣлки, взбей мушовкою, вылей въ тѣсто, и мѣшая сдѣлай чрезъ шо оное жидке; послѣ того приспавъ на огонь сала, или очищеннаго масла, не давая онору слишкомъ разгорячиться, возьми лейку не очень прешорную, лей въ оную тѣсто въ масло, повертывая концомъ лейки вокруиъ, чшобъ тѣсто падало каплями въ кружекъ; помазывай сверху масломъ, чшобъ равно прожарилась какъ снизу, такъ и сверху.

- 1) Въ приготоуленіи сего пирожнаго должно наблюдать сказанное въ Но 11 и 12 въ разсужденіи сала или масла, чшобъ жа-



жаривъ въ оныхъ пирожное, не слишкомъ раскаляшъ.

- 2) Кудри составляютъ среднее блюдо или пирожное третьей статьи, подаваемое для перемены въ шѣхъ домахъ, гдѣ охотники до пирожного.

XXXI) Яблочныя кудри.

Замѣси изъ муки на бѣломъ винѣ жидковатое шѣсто, вылей оное на блюдо, положи въ него кусочками изрѣзанныхъ очищенныхъ яблокъ и смѣшай довольно, зачерпни цѣлой уполовникъ (\*) помянушаго шѣста, возьми на деревянную спичку нѣсколько большихъ изъ яблокъ нарѣзанныхъ ломтиковъ, опусти въ шѣсто, а потомъ уполовникъ въ горячее сало или масло, и выкладывай въ оное спичкою яблочные куски пакъ, чтобъ оныя бывъ обмочены въ шѣсто, между собою слиплись; это дѣйствіе повтораешь, пока кудрей довольно будетъ наготовлено.

- 1) Можно же кудри сіи приготовить и слѣдующимъ образомъ: начистивъ крупныхъ кислыхъ яблокъ, и разрѣзавъ каждую четвертину яблока на двое или на шрое, уклади на тарелкѣ или иной посудинѣ и засуши; потомъ кусокъ по куску выкай на деревянную спичку, обмакай въ помянутое шѣсто, опускай въ горя-

(\*) Уполовникъ, иначе чумичкою называемый, составляетъ большую поваренную ложку, или плоскій желѣзный ковшъ.

рячее масло каждой кусокъ порознь, а какъ зажаряшя, вынимай уполовникомъ.

- 2) Еще употребителенъ слѣдующій способъ дѣланія яблочныхъ кудрей: сдѣлай изъ муки съ бѣлымъ пивомъ или молокомъ не очень густой растворъ, подбавь въ него три или четыре яйца, разведя же такимъ образомъ растворъ, приправь не много корицею и толченымъ мушкатнымъ цвѣтомъ, и подлей одну ложку горячаго сала; это произведетъ, что растворъ не шокмо взойдетъ, но и будетъ швердъ въ осязаніи; послѣ того вылей этотъ растворъ на ломтики изрѣзанныхъ яблокъ, провернувъ въ оныхъ по срединѣ насквозь трубочкою скважинки, и расположивъ оныя въницомъ; послѣ опустивъ въ горячее сало жарить.
- 3) Можно сіи кудри жарить въ очищенномъ коровьемъ маслѣ; но въ которомъ домѣ до сала не охотники, тамъ онаго не употребляють.
- 4) Сало или масло никогда не должно очень разгорячать, а потому должно учреждать и угольный жаръ.
- 5) Вынувъ сіи кудри съ сковороды или черепни, тотчасъ горячія должно посыпать сахаромъ; чѣмъ кислѣе будутъ яблока, тѣмъ больше потребно сахару; однако лучше употреблять кислые яблока, потому что онѣ отъ густой по-  
сы-



сыпки сахаромъ пріемлютъ такъ называемый пріянно острый вкусъ.

- 6) Яблочныя кудри въ шретьемъ пригоповленіи лучше.
- 7) Во многихъ домахъ къ яблочнымъ кудрямъ подають слоеное пирожное, сухари, ульмской хлѣбъ, и тому подобное; дабы влажное и сухое пирожное было вмѣстѣ.
- 8) Яблочныя кудри, а особливо въ деревняхъ, сослѣдствіи въ великомъ уваженіи и во второй статьѣ пирожного.

XXXII) Чиненія яблока.

Возьми хорошихъ крупныхъ яблокъ, и выверни изъ нихъ лузги съ сѣменами ножикомъ, чѣмъ сдѣлались въ срединѣ ихъ большія скважины, и тогда уже очисти съ нихъ кожу; потомъ возьми немалую долю шершаго пшеничнаго сахара, коринки, шелченой корицы, и не много сахару; послѣ того раскатай шонко здобнаго тѣста и разрѣжь оное въ большіе чепвероугольные куски, чѣмъ яблоко въ кусокъ совсѣмъ завернуть можно было; на каждой шаковой кусокъ посшави по яблоку, намазавъ яйцами, начини яблоко сахарною начинкою, и взявъ листокъ тѣста за концы, обложи яблоко, и вверху засчипавъ, жарить въ шортной сковородѣ вдругъ, сколько яблокъ въ оную войдетъ; пирожное это съ яблочными кудрями счищается въ одной спашѣ.

XXXIII) Запсканья груши.

Очисти́въ сѣ́ грушѣ́ кожу, сѣ́завъ сѣ́ нихѣ́ верхи́ подобіемѣ́ кровельки, выдолби́шь груши́ оспорожно, чѣ́тобѣ́ не шре-  
снули, а вынущую́ средину́ изруби́шь мѣ́ла-  
ко сѣ́ лимонною́ коркою, крупнымѣ́ изю-  
момѣ́ и корицею, прибави́въ еще́ вѣ́ ма-  
слѣ́ поджаренаго́ пшеничнаго́ сухаря, два  
яичныхѣ́ желтка, и подсласи́въ доволь-  
но сахаромѣ́, смѣ́шавъ все́ это. Когда ме-  
жду шѣ́мѣ́ груши́ полежашѣ́ нѣ́сколько вѣ́  
горячемѣ́ бѣ́ломѣ́ винѣ́, выну́ть оныя, на-  
чини́ть вышеписанною́ начинкою́ и на-  
кры́ть сѣ́занными́ крышечками; послѣ́  
сего́ сдѣ́лавъ жидкое́ шѣ́сно изѣ́ молока,  
яицѣ́ и муки́ шаковой́ густоты, чѣ́тобѣ́  
около́ грушѣ́ облипну́ть могло, на ка-  
кой коне́цѣ́ подбави́ть еще́ вѣ́ него́ ложку́  
горячаго́ сала, чѣ́тобѣ́ сдѣ́лалось́ шверже́  
обыкновеннаго́; наконце́цѣ́ разгорячи́ть вѣ́  
сковородѣ́ сала, обмочи́ть сперва́ груши́  
вѣ́ шѣ́сно, и взя́въ за снѣбелки, класть  
оспорожно́ вѣ́ сало, и зажаривая́ до жел-  
та, продолжашѣ́ пока́ довольнó грушѣ́  
нажарено́ будепѣ́, поклавѣ́ же́ оныя́  
на блюдо́, посыпашѣ́ сахаромѣ́; когда́ же  
подавашѣ́ ихѣ́ на столѣ́ сѣ́ сокомѣ́, дол-  
жно́ взя́въ вина́, вѣ́ которомѣ́ прежде́ ле-  
жали́ груши́, положи́ть вѣ́ него́ вѣ́ маслѣ́  
коровьемѣ́ поджаренаго́ сухаря́ пшеничнаго́,  
сахару́, мѣ́лкаго́ и юму́, корицы́ и лимону́  
кружками́, увари́ть это́нѣ́ соусѣ́ до над-  
лежащаго́ огущенія́; зажаренныя́ груши́ по-  
сипа-



спавишь на угольной жарѣ, облишь соусомъ, и накрывъ дашь соусу ихъ прохватишь.

- 1) Когда изъ грушъ готовить по подобію яблочныхъ кудри, каждую очищенную грушу разрѣзашъ на четверо, на шестеро, или больше частей, поваришь не много въ виноградномъ винѣ, но вынушь прежде, нежели размякнутъ, и положишь на блюдо, чѣмобъ ошекли; сдѣлавъ потомъ жидкое шѣсто изъ одной муки съ виномъ, а на сковородѣ разгорячивъ сала, обмакать куски грушъ въ шѣсто, и вынимая деревянную спичкою, класъ въ горячее сало, и до желта зажаривать; вынувъ оныя, еще мокрыя отъ сала, посыпать густо сахаромъ и укладать порядочно на блюдѣ.
- 2) Въ шѣсто сала лучше употреблять очищенное масло коровье, но смолѣвъ того, чѣмобъ масло, равно какъ и сало, не очень раскалять.
- 3) Запеканныя груши и кудри изъ нихъ сослѣдуетъ съ чинеными яблоками и кудрями изъ оныхъ въ равномъ уваженіи, а счищаются за *пирожное второй статьи*.

XXXIV) *Гезунтской клобукъ*, или дутые пирожки.

Раскапай скалкою тонкой листъ слоенаго шѣста, разрѣзавъ оной на части, въ каждую по срединѣ положишь сырной начинки, загнушь каждый листокъ пополамъ шакъ, чѣмобъ по срединѣ осталось

малое отверзшїе; послѣ чего рѣзцомъ верхъ разрѣзать на три рога и запечь въ печи.

1) Называются пирожки сїи Іезуицкимъ клобукомъ по сходству къ оному, а душими пошому что вздуваются.

2) Сырная начинка описана въ № 9 и 10, для сырныхъ оладьевъ; можно вмѣсто оной въ начинку употреблять варенье разное, цукатъ, сливной и вишневой кисель и шому подобное; въ этомъ случаѣ пирожки сїи называются *левашники*.

3) Пирожное это надлежитъ въ третью статью.

### XXXV) Сахарныя кудри.

Возьми четыре горсти крупичатой муки и три полныя горсти шолченаго кенарскаго сахара; это замѣси на яичномъ бѣлкѣ и взбей голичкомъ; бѣлку яичнаго кладется столько, чтобъ сдѣлалось шѣсто жидкое, которое бы удобно пропекало въ лейку; положи очищеннаго масла коровьяго въ желѣзной большой ковшъ, вышеревъ оный сухо и чисто, разгорячи масло, и тогда ложкою пропускай растворъ сквозь лейку, имѣющую въ снѣжкѣ своей три скважины, поворачивая оную вокругъ и крестообразно, въ горячее масло; и когда пирожное съ одной стороны поджарится, оберни на другую; вынувъ оное, клади на круглую деревяжку, пока зашвердѣетъ; по-

шту-



спупай таковымъ образомъ, пока все шѣсно пережаришь.

- 1) Есть еще способъ приготоуленія сахарныхъ кудрей, состоящій въ томъ, чтобъ взявъ горсть крупичатой муки, двадцать яичныхъ желтковъ, и отъ десяти яицъ бѣлки, и прибавивъ корицы и толченаго сахару, бить до шѣхъ поръ, какъ все довольно вспѣнися. Это пропускается въ помянутую лейку въ горячее масло и жаривается до желта.
- 2) Сахарныя кудри перьваго приготоуленія счищаются за *пирожное третьей статьи*, а втораго приготоуленія *второй статьи*.

XXXVI) *Лсващники.*

Возьми фунтъ лучшей муки, замѣси изъ ней на холодной водѣ крушое шѣсно, но въ половину шого швердоспью, каково бываешъ вымытое въ холодной водѣ коровье масло; шѣсно это раскашай не много скалкою и положи шрешью долю взяшаго масла коровьяго, лиспками нарѣзаннаго, сваляй съ онымъ шѣсно, попомъ еще положи вторую шрешь масла, еще сваляй, а шакже поступи и съ остаткомъ масла; напослѣдокъ раскашай шѣсно въ обушекъ споловаго ножа, разрѣжь на чешвероугольныя лиспки, въ каждой положи по немногу какого нибудь варенья, согни лиспокъ въ двое, и вокругъ обведи рѣзцомъ, чпобъ вышелъ кругловатой пирожокъ; можно сѣи пирошки дѣлать шре-

угольные и четверугольные, а потомъ зажаришь въ очищенномъ коровьемъ маслѣ.

1) Можно левашники начиняшь миндалемъ; взявъ нѣсколько облупленнаго миндаля, изрубить мѣлко или крупно, столочъ, и смѣшать съ прибавкою сахару, лимоннаго соку и терпой лимонной корки; можно же начиняшь ихъ изюмомъ, въ половину опвареннымъ.

2) Это пирожное надлежитъ въ первую статью, а особливо украшаются онымъ укладываніемъ вокругъ большіе пироги; но большую частью подаютъ оное на особливомъ блюдѣ.

XXXVII) Лимонное пирожное въ маслѣ коровьемъ жареное.

Сполки 12 золотниковъ миндаля, или сотри оной въ муку, и збивай оной съ шестью яичными бѣлками, чѣмъ долѣе, тѣмъ лучше; къ сему должно прибавить терпой лимонной корки и фунтъ шолченнаго сахару; все это приславивъ на огонь, мѣшай до тѣхъ поръ, пока сдѣлается довольно густо; послѣ чего зажаришь это въ очищенномъ коровьемъ маслѣ.

1) Помянутое тѣсто можно выдавливать узловою формою и жарить въ маслѣ, или выдавивъ въ форму иную, запекашь.

2) Пирожное это гостинное первой статьи.

XXXVIII) Ангелинскіе рѣзники.

Положишь въ посудину лучшей муки много или мало по мѣрѣ шого, сколько много пирожнаго надобно, смочить молокомъ



комъ и смять столько, чѣмъ тѣсто было очень круто; выпуснивъ тѣста же чешыре или пяць яицъ, начинай мѣшаніе, располагая прибавку яицъ потомъ шакъ, чѣмъ на полторы бутылки класъ двенадцать яицъ, и чѣмъ тѣсто вышло посредствененно жидко; потомъ прибавить шолченаго кардамона и мушкатнаго цвѣта, шакже розовой или померанцевой воды, и естли тѣсто не будетъ еще довольно жидко, прибавь молока столько, чѣмъ сдѣлалось подобно блинному расшвору; тогда вымажь шоршную сковороду масломъ коровымъ, и наложи въ нее тѣста на палецъ толщиною, закопай сковороду въ горячую золу, чѣмъ тѣсто нѣсколько позасохло, а не испеклось; когда же зашвердѣетъ, изрѣжь оное въ полоски желаемой длины и пальца въ полшора шириною, вынь изъ сковороды, и когда тѣста оспалось, поступай съ онымъ шакже; обрѣжь полоски выгибами съ боковъ, поочисти оныя, и жарь въ очищенномъ коровьемъ маслѣ.

- 1) Можно въ это тѣсто прибавлять сахару и шолченаго миндаля, чѣмъ пирожное это удобрясь, идешь за гостинное *первой статьи*, а впрочемъ надлежишь только во *вторую*.
- 2) Должно здѣсь наблюдать сказанное о жареніи въ горячемъ маслѣ кудряваго пирожнаго и узловъ. См. Но 11 и 12.

XXXIX) *Малые пирожки съ смородиною.*

Сдѣлай не много распершаго масла шакъ, чшобъ спало оное какъ смѣшана; подмѣшай въ него пять или шесть яицъ, а пошомъ добрую часпъ мѣлко спершаго сухаря, чшобъ замѣсъ вышелъ очень густъ; возьми по благоусмотренію смородины, густо въ сахаръ свареной, подмѣшавъ же оной въ шѣсно, прибавъ корицею и кишнецомъ; разгорячи въ сковородѣ масла коровьяго и клади въ него ложкою вышеписаннаго шѣсна лепешечки величиною въ рубль.

- 1) Должно спараться шѣсно шакъ сдѣлашь, чшобъ оное не очень расплывалось, но по положеніи ложкою въ горячее масло, останавлялось довольно высоко, ибѣ разширишь его можно ложкою какъ угодно; очень шверду шѣсну шакъ же бышь не должно, въ случаѣ сего надлежишь оное развесити сливками; естлижъ будешъ жидковато, подбавишь шершаго сухаря.
- 2) Таковыя же пирожки можно дѣлашь изъ вареныхъ въ сахаръ яблокъ, ганебушовъ, малины, крыжевнику и вишеннаго ягоднику; въ этомъ случаѣ пирожки онѣ ягодника прозваніе заимспвуютъ.
- 3) Сіи пирожки составляють *гостинное пирожное второй статьи.*

XL) *Запѣканныя растѣнія.*

Поелику во многихъ домахъ, ежели не всѣдневно, шо часто въ недѣлѣ по-

да-



даютъ на столъ пирожное, а пошому должно помышлять о перемѣнѣ оного, и для того введены въ число пирожнаго огородныя растѣія; обыкновеннѣйшія изъ нихъ слѣдующія:

- 1) *Запеченные артишоки.* Сіи должно вопервыхъ тщаельно очистишь, такъ какъ приготавливаютъ оныя къ варенію; разрѣзать оныя пополамъ, а каждую половинку еще на двое, ежели артишоки крупны; пошомъ омъ каждой часипи суровые и маленькіе листки обрѣзать, положить часа на два въ холодную воду, пошомъ въ водѣ съ солью до половины спѣлости отварить; вынувъ же, дать имъ опечь, обмакнуть въ желаемое жидкое шѣсто и зажарить въ коровьемъ маслѣ.
- 2) *Запеченная спаржа.* Очистивъ эту, и положивъ въ кипятокъ, взварить нѣсколько, пошомъ вынувъ, осушить и остудить; пошомъ спаржу обмакать, сколько есть въ ней мягкаго, въ жидкое шѣсто, и зажарить въ простомъ коровьемъ маслѣ.
- 3) *Запеченныя сахарныя корки.* Должно оныя число оскрестъ, однажды какъ спаржу взварить, обмочить въ шѣсто и зажарить въ коровьемъ маслѣ; съ корнями *моркови, цикорія и скорсонеры* поступаютъ таковымъ же образомъ, и запекаютъ же таковымъ образомъ нѣкоторые травы и цвѣты, какъ-то ли-

сшы Римской шалфеи, щавелевые, цвѣ-  
ты бузинные, и проч.

- 4) Жидкое шѣсто можно избрать къ се-  
му запеканію, какое угодно, подѣ бук-  
вою Ч описанное, также подѣ Но 31 и 33.
- 5) Запеченные артишоки и спаржа надле-  
жатъ въ число *гостиннаго пирожнаго*  
*первой статьи*; прочіе же корни и  
цвѣты *во вторую статью*.
- 6) Запеченныя корни, шравы и цвѣты,  
можно подавать на особливомъ блюдѣ,  
или украшать оными другія блюда.

#### XLI) *Запеченные раки.*

Очистивъ раковъ изъ лузги по обы-  
кновенію, оставивъ у оныхъ клешни, по-  
сыпашъ ихъ мукою, смѣшанною съ шолче-  
нымъ инбиремъ и крошеною пепрушкою;  
потомъ раковъ зажарить въ коровьемъ  
очищенномъ маслѣ, и шакъ опускать на  
шолъ.

- 1) Мѣшая крошеную пепрушку съ мукою,  
можно класъ сію шраву цѣлкомъ и  
оною украшать раковъ.
- 2) Гдѣ раковъ ловится много и они де-  
шевы, шамъ запеченные шакowymъ обра-  
зомъ считаются шолько за среднее блю-  
до; гдѣ же дороги они и рѣдки, идущъ  
за *гостинное*.

#### XLII) *Запеченныя сельди.*

Вырѣзавъ у сельдей плавки и вынувъ  
кости, также икру и молоки, мочить ихъ  
шри или чешыре часа въ прѣсномъ моло-  
кѣ,



кѢ, обмочить въ жидкое тѢсто и въ маслѢ коровьемѢ зажаришь.

- 1) Вынувъ сельдей изъ молока, прежде обмаканія въ тѢсто, должно насухо вытеретьъ, а въ тѢстѢ обвалять.
- 2) Въ это тѢсто сахару не кладется, а муку можно размѣшивать на бѢломѢ винѢ съ двумя яйцами.
- 3) Въ это же тѢсто можно обмакнувъ травы пешрушки вмѣстѢ съ сельдями запечь; это служитъ ко украшенію блюда, на которомъ подавать сельдей.
- 4) Запеченыхъ сельдей считаютъ только за среднее блюдо.
- 5) Соленыхъ сельдей и паровыхъ такимъ образомъ запекаютъ.

#### XLIII) Лапшеникъ.

Возьми тонко шянutoй лапши (вермичелей) для средственнаго блюда полфунта, свари густо въ прѢсномѢ молокѢ, и выложивъ на блюдо, осуши; въ растертомѢ маслѢ коровьемѢ размѣшивай одно по одному шесть или восемь яицъ, и прибавь къ тому соли, мушкатнаго орѣшка, не много сахару и коринки; напоследокъ свареную лапшу такъ искусно размѣшивай, чтобъ оную не переломать; вымажь блюдо холоднымъ коровьимъ масломъ, посыпь сверху густо тертымъ сыромъ, выложи лапшу, и поставивъ блюдо въ торпинуую сковороду на насыпанной песокъ или соль, закопай сковороду въ умѣренной жарѢ и запеки исподоволь.

- 1) Можно опѣ яицѣ бѣлки оплложить, збить въ густую пѣну, и послѣ подмѣшать въ свареную лапшу.
- 2) Можно же вышписаннымъ образсмъ пригоповленную лапшу запечь въ малой пашпешной формѣ; сїю вымазать коровымъ масломъ и посыпать тертымъ сухаремъ, выложить лапшеную смѣсь, посыпать сверху тертымъ сыромъ, и поставивъ въ шоршную сковороду, запечь.
- 3) Лапшеникъ, называемый въ нѣкоторыхъ мѣстахъ макароннымъ пирогомъ, составляешъ гостинное блюдо второй статьи.

XLIV) Лимонной кремъ.

Съ шести или осьми лимоновъ обшерешъ на шерку наружную желшую кожу, подъ нею находящїйся бѣлый негодный мякишъ обрѣзавъ, бросишь, лимонъ же самый изрѣзать въ шонкїе кружечки и сѣмечка изъ нихъ выбрать; сїи кружки съ обшершою кожею положить въ блюдо, посыпать много толченымъ сахаромъ и дать нѣсколько часовъ посидяшь, чшобъ сахаромъ напишались; около блюда плоскаго сдѣлай окроекъ съ украшенїемъ, дай оному засохнуть, вымажь пошомъ блюдо масломъ коровымъ, нарѣжь ломшей здобной булки, разбей не много прѣснаго молока съ двумя яйцами и прибавкою сахару, обмочи въ это каждой ломошь булки и положи на особливомъ блюдѣ, чшобъ молокомъ



комъ довольно напишались; потомъ на пригошовленное съ закрайкомъ блюдо положи воперьвыхъ слой ломтей булки, на оной слой лимонныхъ кружковъ, потомъ опянь слой булки и лимону, пока все укладешь; напоследокъ збей десять или двенадцать яиць со снимками и сахаромъ въ пѣну, и выложи на блюдо такъ, чшобъ прежде положенное на него совсѣмъ покрылось; шаковымъ образомъ наполненное блюдо посипавъ въ шоршную сковороду на небольшое дѣло подсыпаннаго въ нее песку или соли, и закопавъ въ умѣренной угольной жарѣ, запеки.

- 1) Эшотъ же лимонной кремъ гошовашь и слѣдующимъ образомъ: обшеревъ съ шести или осьми лимоновъ желшую корку, сокъ изъ оспавашихъ лимоновъ, надрѣзавъ оные по срединѣ, начиспо выдавишь, эшотъ сокъ процѣдишь въ каспрюлю сквозь сито, и прибавивъ много сахару, нѣсколько густовато уваривъ, снятъ съ огня; между тѣмъ растершаго масла коровьяго распущишь до густоты жидкаго киселя, и продолжая мѣшанія, выпустишь въ него десять или двенадцать яиць съ бѣлками одно по другомъ, также по благоизволенію сполько снимокъ, сколько можно, съ малою долею соли, потомъ съ сахаромъ сеареной лимонной сокъ и обшершую корку, все эшо перемѣшавъ, приготоновишь блюдо съ искуснымъ окрайкомъ изъ тѣста,

спа, вымазатъ оное коровьимъ масломъ, положишь на дно ломтей бѣлаго хлѣба, до желша поджареныхъ, вылить на это взбитой сосисавъ, поставишь блюдо на песокъ или соль въ шоршную сковороду, и засыпавъ оную въ угольной жаръ, запечь.

- 2) Таковымъ же послѣ описаннымъ способомъ дѣлающъ и *померанцевый кремъ*: взявъ либо однихъ горькихъ зеленыхъ померанцевъ, или пополамъ съ лимонами, потребно много сахару ко уменьшенію горечи. Въ нѣкоторыхъ домахъ къ лимонамъ и померанцамъ прибавляющъ Боргдорфскихъ яблокъ; очистишь нѣсколько яблокъ, сшерешь ихъ на шеркъ и сваришь съ лимоннымъ и померанцевымъ сокомъ съ сахаромъ, а если это выдешъ густо, развесъ бѣлымъ виномъ, процѣдишь сквозь сито; въ этомъ случаѣ снимки оставляющіяся, замѣняющъ ихъ яблока, а вмѣсто соли кладется толченая корица.
- 3) Лимонной и померанцевой кремъ составляютъ *гостинное блюдо первой статьи*.

XLV) *Яблочной снѣгъ*.

Взявъ тридцать или тридцать пять яблокъ, испечь оныя на рашпарѣ, надрѣзавъ сперва вокругъ ножомъ; должно ихъ оборачивать, чтобъ не очень размякли, и пономъ облупишь съ нихъ кожу; шѣлъ сшерешь плашмя ножомъ, проше-



переть сквозь сито, смѣшавъ съ сахаромъ, съ прибавкою шолченой корицы и шерпой лимонной корки, взбивать долго деревянною ложкою всегда къ одной сторонѣ, особливо въ пѣну взбитыхъ шесть яичныхъ бѣлковъ, подбавивъ шуда же и взмѣшавъ; попомъ укрѣпивъ на листѣ бумаги желатиновую обечайку, вымазавъ масломъ, вылить расшворъ и запечь.

- 1) Очень сочныя яблока къ сему не годятся; всего способнѣе Боргдорфскія.
- 2) Яблочной сѣбѣ надлежитъ въ *пирожное второй статьи*.

**XLVI) Квиновой сѣбѣ.**

Взявъ 30 или 35 мягко въ водѣ сваренныхъ и попомъ очищенныхъ квишовъ, оскресъ шѣло ножемъ опъ сѣменныхъ лузгъ, протереть сквозь сито въ глубокое блюдо, и взбивать къ одной сторонѣ около часу, подложивъ сахару, корицы и шерпой лимонной корки; попомъ на шарекъ взбить ножемъ шесть яичныхъ бѣлковъ и примѣшавъ къ квишамъ, продолжая взбиваніе, пока все обратится въ швердую пѣну, тогда сдѣлавъ на блюдѣ закраекъ, выложишь въ него пѣну и запечь въ шортной сковородѣ; когда въ печеніи начнешъ вздуваться, посыпать густо сахаромъ и корицею.

- 1) Можно сію пѣну запекать и на поддонкѣ изъ мягкаго шѣса въ шортной сковородѣ, сдѣлавъ окраскъ съ украше-  
ніемъ

нѣмъ ; можно же эшо запекать и въ железяной обечайкѣ.

- 2) Еслии квишовъ недостапочно, можно напечь яблокъ, и оныхъ подмѣшавъ къ квишамъ, прошерешъ сквозъ сипо, чпобъ шолько квишовый вкусъ оснался господспвующимъ; можно же вмѣсто яблокъ упошребить печеныя груши, но оныя не должны бытъ сочны, ни крупчаны: внушри. У многихъ грушъ косяносѣ начинается уже близко къ сѣмяннымъ лузгамъ, почему должно ихъ обшпирать шолько до этой косяносѣ.
- 3) Квишовой снѣгъ составляетъ гостиное блюдо второй статьи и очень способное послѣ пищѣ, кои слабому желудку поносъ и рвѣзъ въ кишкахъ приключаютъ.

XLVII) *Пирожки устричные.*

Вынувъ устрицъ изъ ихъ черепковъ, и очисшивъ у нихъ волоконъ, попечь не много въ посудинѣ на огнѣ, чпобъ излишній сокъ изъ нихъ вышелъ; выложивъ оныхъ въ сипо, чпобъ охолодѣли и ошekli, изрубить ихъ на поваренномъ столѣ, смѣшавъ съ шолченымъ сухаремъ, мушкатынымъ цвѣтомъ и мѣлко скрошенною лимонною коркою, въ шѣсто; подблатъ изъ онаго малые плоскіе пирожки на тонкой бумагою устланной доскѣ, посадить въ печь, закрывъ оную, и засушить оныя твердо, чпобъ можно было сполочъ, а по-



попомъ хранить въ сухомъ умѣренно тепломъ мѣстѣ.

- 1) Запасаютъ таковымъ образомъ устрицъ, когда получаютъ онѣ очень свѣжи и дешевы; ибо въ нѣкоторыя времена года въ свѣжихъ устрицахъ бываетъ недостатокъ; имѣвъ же сей запасъ, можно взять пирожокъ, и расшолокши, приправлять соусы и другія пищи, чпо онымъ сообщаетъ любимый устричный вкусъ; можно сіи пирожки къ употребленію шлоочь и размачивать.
- 2) Сухари, яко подмѣсь въ составъ устричныхъ пирожковъ, не должны имѣть въ себѣ приносней, кои заглушаютъ устричной вкусъ; во многихъ мѣстахъ въ сухари кладутъ анисъ, а таковые къ сему не годятся.
- 3) Нѣкоторыя заготовляютъ таковымъ образомъ пирожки изъ анчоусовъ; однако въ этомъ нѣтъ нужды, попому чпо въ которые соусы и пищи нужны анчоусы, удобно могутъ замѣнить ихъ сельди; лучше заготовлять таковымъ образомъ пирожки или лепешечки изъ раковъ, попому чпо раки не во всякомъ мѣсяцѣ ловятся и хороши бываютъ. — Мѣсто здѣсь упомянутое о запасаніи симъ образомъ спаржи: взварить спаржу умѣренно, и дать оной отечь на сипѣ; изрубить оную, сколько есть въ ней мягкаго, смѣшавъ съ сухаремъ, мушкатнымъ цвѣтомъ и мѣл-

Часть VIII. Отдѣл. 1. М кс

ко скрошеною лимонною коркою, сваяльшь въ маленькія лепешечки и запечь сухо; оныя употребляющся въ похлебки и соусы къ сообщенію онымъ спаржнаго вкуса. Съ молодымъ *зеленымъ горохомъ*, которой сырой распираютъ въ ступкѣ въ гущу, посмупаютъ такимъ же образомъ, дѣлая изъ него лепешечки; нищи, приправленные онымъ, получаютъ лучший вкусъ, нежели отъ запасаемаго инымъ образомъ зеленого гороху.

XLVIII) *Раковой пирогъ.*

Отвари раковъ шестьдесятъ или нѣсколько больше не много въ соли, шейки оборви, а изъ прочаго сдѣлай раковое масло, какъ о томъ сказано въ VII Части; когда это масло остынетъ, положи оное въ глубокое каменное блюдо или въ ступку, и распирай, чтобъ оное сдѣлалось какъ смѣшана или помада: далѣе возьми двенадцать яичныхъ желтковъ, изъ кошорыхъ сперва положи шолько чешыре, а попомъ остальныя, кои между тѣмъ должно распирашь особливо; прибавя къ сему двѣ здобныя булки, въ снимкахъ или молоко размоchenныя и выжатыя, мѣлко скрошеной лимонной корки и двѣ горсти толченаго сахару, стертой мушкатной орѣхъ, малое дѣло соли, и продолжай взбивать ложкою къ одной сторонѣ; наконецъ вылуценныя раковыя шейки разрѣжь вдоль, бѣлки отъ  
двѣ-



двенадцати яицъ взбей въ густую пѣну, и напослѣдокъ все перемѣшай съ осторожностію; сдѣлай въ торшной сковородѣ поддонокъ изъ мягкаго или слоенаго шѣста, загни въ немъ закраекъ съ украшеніемъ, выложи смѣсь и исподоволь запеки.

- 1) Если раки крупны, можно употреблять въ этотъ пирогъ мясо, изъ клешней ихъ вылуцивая.
- 2) Оипъ булокъ берется не мякишъ, но одиѣ только корки.
- 3) Къ великому служишъ украшенію, когда опобравъ крупныя раковыя лузги, вопкнушь оныя въ пристойныхъ мѣстахъ въ пирогъ при отсыланіи на столъ.
- 4) Пирогъ этотъ должно издерживать въ одинъ день, ибо долго держаться не можешъ, но поршишся.
- 5) Этотъ пирогъ и въ шѣхъ мѣстахъ, гдѣ раковъ много, считается *пирожнымъ* первой стѣтъи.

XLIX) Песочной пирогъ.

Свари двѣ шелячьихъ печени, и когда остынушъ, сопри на шеркѣ, положи въ кашпюлю, прибавъ къ тому нѣсколько яицъ и приставивъ на огонь, мѣшай до тѣхъ поръ, какъ яйца между печенки сваряшся; далѣе мѣшай это въ снупкѣ съ двенадцатю яйцами, влей расплавленнаго масла, и опять вымѣшай довольно; потомъ положи туда же десять или двенадцать яичныхъ желшковъ, мѣшай четверть часа,

приправъ прянощами и полушорымъ фунтомъ сахару, продолжая доспашочно мѣшаніе; выложи это шѣсно въ жестяную обечайку, прежде масломъ коровымъ вымазанную, угладь пирогъ сверху, а потомъ запекай исподоволь въ печи или шоршной сковородѣ.

- 1) Эшотъ пирогъ должно подавашъ на столъ сколько возможно горячее; охолодѣвъ онъ швердѣетъ и учиняется непріятенъ.
- 2) Въ нѣкоторыхъ домахъ употребительно класъ въ эшотъ пирогъ коринку и мѣлко скрошеной миндаль.
- 3) Печеночной пирогъ составляешъ *гостинное блюдо второй сшашьи*.

Л) Пирогъ изъ вымя.

Вымя коровье должно мягко разварить, когдажъ остынетъ и сохнетъ, спереть на шерку; впрочемъ поступать какъ писано выше о печеночномъ пирогѣ.

- 1) При составленіи сего пирога многое мѣшаніе смѣси очень нужно; ибо отъ сего получаетъ онъ, равно какъ и другіе подобные пироги, лучшую доброту.
- 2) И эшотъ пирогъ холодной не годится; должно подать оный горячій и шомчасъ кушашъ.
- 3) Отъ воли зависитъ брать цѣлое вымя или токмо половину, въ разсужденіи того, на сколько особъ гошовится; по сему учреждашся должно и съ прежде назначеннымъ числомъ яицъ и приправъ,



правъ, какъ-шо и для печеночнаго пирога вмѣсто двухъ печенокъ можно взять одну.

- 4) Пирогъ эшотъ полагается во вторую статью.

LI) Пирогъ изъ мѣлкихъ крупъ.

Распирай кусокъ масла коровьяго въ ступкѣ съ мѣлкими крупами, прежде въ прѣсномъ молокѣ размоченными, выпусти къ тому двенадцать яицъ, или, когда замѣсь еще густѣ, прибавь еще восемь желтковъ, смѣшай такъ, чтобъ довольно жидко было, и высыпь къ тому три чешверпи фунша сахару; эта смѣсь выливается въ жестяную обечайку и запекается исподоволь въ печи.

- 1) Мѣлкія крупы сіи могутъ быть грешневые и пшеничные.
- 2) Можно же къ сему употреблять крупы изъ Турецкой пшенички (маисъ или кукуруза), каковой пирогъ выйдетъ еще вкуснѣе.
- 3) Испышывая эшотъ пирогъ и другіе подобные ему, пропекся ли оной внутри, должно воткнуть въ средину лучинку; если оная выйдетъ суха, значить, что пирогъ пропекся.
- 4) Пирожное эшо гостинное второй статьи, и должно быть подавано на столъ горячее.

III) Пирогъ изъ шваденныхъ крупъ или манны.

Когда взявъ чешверть фунша шваденныхъ крупъ, или, какъ оныя въ нѣкоторыхъ

рыхъ мѣстахъ называются, *травнаго про-  
са*, обваришь въ кипянкѣ, а потомъ до  
половины спѣлоси въ прѣсномъ молокѣ  
сваришь, мѣшая безпрестанно въ продол-  
женіи варенія, чѣобъ не пригорѣло; брось  
еще въ горячее кусокъ не очень соленого  
коровьяго масла, и разотри въ ступкѣ  
мягко; выпусти въ это десять яицъ цѣ-  
лыхъ и столько же однихъ желтковъ,  
мѣшай полчаса; подбавь розовой воды,  
шершой лимонной корки и полфунта са-  
хару, взмѣшай еще нѣсколько разъ; по-  
томъ на лисѣ бумаги ушвердишь жеспя-  
ную обечайку, внутри вымазать масломъ,  
выложить смѣсь, и запечь въ печи не очень  
горячей.

- 1) Можно и этотъ пирогъ до выниманія  
изъ печи испытать лучинкою, поспѣлъ  
ли оной.
- 2) Нѣкопорыя сообщаютъ сему пирогу  
желшой цвѣтъ, размачивая шафрану въ  
молокѣ и подпуская въ смѣсь.
- 3) Есть же обыкновеніе шваденныя крупы  
распираетъ не въ ступкѣ, но разваривъ  
въ молокѣ, мѣшай съ прочимъ; пирогъ  
отъ сего выходитъ зернистъ и хорошъ.
- 4) Пирогъ этотъ также горячій должно  
кушать; онъ весьма вкусенъ и сытенъ;  
поступаютъ тѣ дѣшически, кои ѣдятъ  
его послѣ пища, легко поносъ приклю-  
чающихъ, ибо шваденныя крупы слегка  
вяжущъ.



- 5) Пирогъ этотъ составляетъ гостинное блюдо второй статьи.

LIH) Морковной пирогъ.

Сопри на теркѣ начиспо оскобленной моркови, и естѣли оная водяна, или много соку въ себѣ имѣетъ, позасушивъ оную, приснавивъ на огонь въ сковородѣ или каспрюлѣ; выпусти въ нее пяшь яицъ, и мѣшай до шѣхъ поръ, какъ сдѣлаеяся подобно киселю; выложи въ ступку, перетри мягко, прибавивъ нѣсколько пораспущеннаго на огнѣ не очень соленаго масла, и десять яицъ при безпрестанномъ мѣшаніи; далѣе возьми десяшь яичныхъ желтковъ, нѣсколько въ молоко размоченнаго и опять выжатаго папушника, и три четверти фунта сахару, продолжай мѣшаніе добрую четверть часа; вылей наконецъ это шѣсто въ приготовленную жеспяную обечайку, поставъ въ печь или шорпную сковороду, и запеки исподоволь.

1) Чѣмъ слаще и краенѣе будетъ морковь, шѣмъ лучше оная для пирога; по оскребеніи не должно морковь класъ въ воду, чѣмъ сладости изъ нее не вышянуло.

2) Кому угодно, можно напоследокъ положить въ шѣсто пирожное коринки, мѣлко скрошеннаго миндаля и корицы, дабы перьвыя не размяты были перетираніемъ.

3) Послику морковь сдѣлавшися крупна и сладка, во многихъ домахъ уже мало

уважается, по морковный пирогъ надлежитъ въ третью статью пирожного, хотя бы по вкусоности и здоровосини своей заслуживалъ мѣсто во второй ступѣ; многія оной уважаютъ, когда ѣдяшъ подъ названіемъ Французскаго слова *pate de carotte*, но услышавъ, что это морковной значить, презираютъ; впрочемъ пирогъ этотъ можно кушать холодной и горячій.

LIV) Гороховой пирогъ.

Отвари до половины спѣлости лучшаго и начиспо перебраннаго гороху въ водѣ, чтобъ лузга скочила, отцѣли оную, и горохъ опять засуши; сохри потомъ оной въ толкушкѣ очень мягко, прибавивъ во время стиранія въ маслѣ коровьемъ поджареннаго папушника, также кусокъ масла, десять яицъ, смѣшай все это довольно, положи шолченаго перцу и гвоздики, безпрестанно продолжая стираніе и мѣшаніе; прибавь къ тому еще восемь яичныхъ желтковъ, не оспанавливая мѣшанія; всыпь полфунта сахару, взмѣшай еще довольно, и выложи это мѣсто въ жестяную обечайку, масломъ коровьимъ вымазанную, и запеки.

- 1) Чтобъ горохъ удобнѣе освободить отъ лузги, поступающъ шаковымъ образомъ: сдѣлай изъ чистой древесной золы крѣпкой щелокъ, сцѣди оной начиспо, и положи въ него гороху сколько надобно, и чтобъ щелокъ покрылъ горохъ; вари оной



оной въ этомъ щелокѣ съ добрую четверть часа, пока окажется, что кожица на горохѣ вся сморщится и размякнетъ; тогда снявъ съ огня, разведи холодною водою сполько, чтобъ руки шерпѣть могли, и перемри оными горохъ; подливая же безпрестанно воды, споласкивай долой отспаившія кожицы или лузги; тогда прежнюю воду сливъ, налить свѣжей и продолжай перетираніе и споласкиваніе; продолжай это дѣйсствіе до тѣхъ поръ, пока вода не будетъ мушиться и лузги больше не отспаиваются. Щелокомъ изъ чистой золы сполькожъ не должно гнушаться, какъ и обыкновенною поваренною солью; впрочемъ работа сія не нужна съ таковымъ горохомъ, которой мягко разваривается, и отъ котораго въ протираніи сквозь сито кожицы отдѣляются; но на многихъ поляхъ родятся горохъ толстокожій, не обходимо требующій щелоченія.

- 2) Гороховой пирогъ въ тѣхъ мѣстахъ, гдѣ до гороху охотники, считается *пирожнымъ второй статьи*, въ прочихъ же шолько *третьей*.
- 3) Пирогъ этотъ надлежитъ кушать горячій.

LV) Миндальной пирогъ.

Облупи фунтъ миндаля или больше, положи не на долго въ холодную воду,

М 5

стол-

столки крупновашо въ иготѣ, или сопри въ ступкѣ, смачивая во время молченія не много прѣснымъ молокомъ, или вмѣсто онаго розовою водою, но такъ, чѣмъ не сдѣлалось жижи, въ каковомъ случаѣ пирога не вздуется въ печеніи; эшотъ молченой или шершой миндаль сопри въ ступкѣ съ двумя или тремя яйцами мягко; послѣ сего шершїя прибавь еще столькожъ яицъ, и еще нѣсколько желтковъ, чѣмъ вообще на фунтѣ миндаля пошло пятнадцать яицъ, и смѣшай все довольно; далѣе, положи въ столовую ложку не много шафрану, разопри оной съ молокомъ, и влей въ миндаль въ продолженіи мѣшанія; подкрасивъ таковымъ образомъ, вмѣшай четверть фунта толченаго сахару, продолжая спираніе; потомъ вымажь жестяную обечайку масломъ коровьимъ, сдѣлай крутое тѣсто, примажь онымъ обечайку къ жестяной шарелкѣ, вымажь обечайку съ обѣихъ споронъ разболшанными яйцами, обложи оную внизу съ обѣихъ споронъ тѣстомъ, чѣмъ воздухъ пройши не могъ, и тѣсто эшо со внутренней спороны помажь коровьимъ масломъ; тогда выложи шершое миндальное тѣсто, поспавъ въ печь не очень горячую, и исподоволь запекти.

- 1) Должно испытать пирога по прежде сказанному вошкнутиемъ лучинки, пропекся ли оной.



- 2) Ошпуская на снопѣ, пирогъ съ шарелки подрѣзывается и обечайка снимается.
- 3) Пирогъ эшошъ должно кушать горячій и холодный.
- 4) Миндальной пирогъ сославляетъ *пирожное первой статьи.*

LVI) Желточной пирогъ.

Три четверти фунта очищеннаго и потомъ опянь оспывшаго коровьяго масла переть въ снупкѣ до шѣхъ порѣ, пока сдѣлаешся пѣною; тогда продолжая шрѣнїе, поклади одинъ по одному желтки отъ шесипидесяти яицъ, прибавь полфунта толченаго сахару, вылей эшошъ растворъ въ жестяную масломъ коровимъ вымазанную обечайку, и запеки въ шоршней сковородѣ.

- 1) Можно эшошъ пирогъ запекать и въ печи не очень горячей.
- 2) *Пирожное* это обыкновенно считающъ *въ первую статью.*

LVII) Пирогъ изъ бѣлаго хлѣба.

Размочи корку хорошаго папушника въ прѣсномъ молокѣ, выжми начисшо, приславъ корку въ кастрюлѣ на жарѣ и засуши; смотрѣть того, чѣмъ не пригорѣла; пока еще корка не совсѣмъ высохнетъ, выпусти къ ней пять или шесѣ яицъ, разотри съ коркою, и дай яйцамъ между корки спечься; выложивъ въ снупку, перешри эшо мягко, выпусти еще около десяшка яицъ, посыпь крошенаго мушкашнаго цвѣшу,

пу, также толченаго кардамону, смѣшай все довольно распирая въ шѣсто, прибавивъ между шѣмъ восемь яичныхъ желтковъ; наконецъ положи полфунта, а если ли пирогъ великъ, при четверти фунта, мѣшай шѣсто еще четверть часа, выложи оное въ пригошовленную обечайку, и запеки въ печи не очень горячей.

- 1) Поелику стараются, чтобъ пирогъ эшотъ былъ внупри желтъ, то въ случаѣ, когда желтки яичные не довольно цвѣсны, подкрашиваютъ шафраномъ.
- 2) Пирогъ эшотъ можно кушать горячей и холодный.
- 3) Пирогъ изъ бѣлаго хлѣба надлежитъ въ *пирожное второй статьи*, и всюду уважается.

LVIII) *Корицной пирогъ.*

Размочи полфунта пшена сарацинскаго въ прѣсномъ молокѣ, смѣшай оное съ двадцатью яйцами, изъ коихъ бѣлки положишь только отъ десяти въ сгупкѣ, не подбавляя масла, прибавь къ сему полфунта сахару и девять золотниковъ толченой корицы, вымѣшай все очень прилѣжно, выложи шѣсто въ обечайку, масломъ коровьимъ вымазанную, и запеки въ печи не очень горячей.

- 1) Пирогъ эшотъ можно кушать горячей и холодный.
- 2) Онъ составляетъ *гостиное блюдо второй статьи*, а въ нѣкоторыхъ домахъ *первой*.



LIX) Висквитной пирогъ.

Возьми двенадцать яицъ, отъ шести бѣлки опложи прочь, разболтай сперва нѣсколько яйца, положи три четверши фунта толченаго сахару и стертую корку съ трехъ лимоновъ, взбивай это около часа къ одной споронѣ, напоследокъ прибавивъ шестидесятъ золотниковъ просѣянной скорбильной муки, вылей въ приготовленную форму, и запеки въ шоршной сковородѣ.

- 1) Пирогъ этотъ можно кушашъ холодный и горячій.
- 2) Оный составляетъ гостинное блюдо первой статьи.

LX) Деревяжный пирогъ.

Къ дѣланію сего пирога пошребно имѣть *деревагу*; оная состоитъ изъ толстой скалки деревянной, гладко обшоченной, величиною съ обыкновенную поваренную скалку, которою тѣсто раскатываютъ; вдоль по срединѣ должна она имѣть скважину, которою насаживается на вертелъ, а съ концевъ укрѣпляется засовцами; *деревагу* увиваютъ всю ниченками, обливаютъ нѣсколько масломъ коровьимъ, и вершатъ противъ огня на вертелѣ, пока масло начнетъ пѣниться; тогда обливается она тѣстомъ столько, чтобъ ниченки и дерево закрылись; сію первую обливку жарить до красна, потомъ еще обливать тѣстомъ, и дѣйствіе это повторытъ до тѣхъ поръ, какъ изойдетъ все тѣсто;

ко-

когда пирогъ въ надлежащую спѣлость до  
желта запечется, засовцы вынуть и де-  
ревягу съ пирогомъ снять; пирогъ этотъ  
либо снимается съ деревяги разрѣзаніемъ  
вдоль, или, что употребительнѣе, совсѣмъ  
на столъ подается; въ послѣднемъ слу-  
чаѣ пирогъ должно такъ обливать, чтобъ  
получилъ къ низу откосости, и могъ бы  
на блюдѣ сыпаться на нихъ твердо; обыкно-  
веннѣйшія приготовленія тѣстъ для сего  
пирога слѣдующія:

1) Возьми съ небольшимъ два фунта кру-  
пичашой муки, фунтъ мѣлко стѣлена-  
го и просѣянаго кенарскаго сахару, и  
положи это съ фунтомъ очищеннаго ко-  
ровьяго масла въ посудину, и взбивай  
голичкомъ; во время взбиванія поло-  
жить осьмнадцать яицъ, по четыре  
или шести вдругъ выпуская и продол-  
жая взбиваніе; наконецъ приправитъ ко-  
рицею, или иною пряностью, какою уго-  
дно, влить около полторы бушылки  
или съ бушылку снимокъ, и взбить,  
чтобъ вышло посредственное жидкое тѣ-  
сто; обливается тѣсто большимъ упо-  
ловникомъ, а чтобъ не шло, снизу  
поддерживаютъ сковороду.

2) Положи въ горшокъ двадцать яичныхъ  
желтковъ, полфунта толченаго сахару,  
бушылку снимокъ, два стертые му-  
шкатные орѣшка, стертую корку съ од-  
ного лимона, коричневой или померанце-  
вой воды, фунтъ или полтора очищен-  
наго



наго коровьяго масла; мѣшай и взбивай это довольно; въ продолженіи сего подмѣшай два фунта крупичатой муки; а наконецъ особливо въ густую пѣну взбитыхъ бѣлковъ отъ двенадцати яицъ, и сіи въ шѣсто подмѣшивашь должно не прежде, какъ уже деревяга противъ огня начнетъ пѣниться.

- 3) Сошри полшора фунта масла коровьяго въ смѣшану, прибавь двадцать яичныхъ желтковъ, по одному выпуская; попомъ фунтъ толченаго лучшаго сахара, бутылку снимокъ, шершую лимонную корку, толченой корицы, также коришневой или померанцевой воды, два фунта крупичатой муки, и вымѣшай все это въ одной посудѣ въ посредствен-но жидкое шѣсто; когда деревяга начнетъ противъ огня пѣниться, подбавишь въ шѣсто особливо въ пѣну сбитыхъ бѣлковъ отъ шестнадцати яицъ, и обливашь симъ шѣстомъ по вышеписанному.
- 4) Когда надобно, чтобъ по деревяжному пирогу вышли струи, должно при шреп-емъ обливаніи начашь вертелъ обра-щать скорѣе.
- 5) Деревяжной пирогъ ѣдятъ холодной, и ставишя оный съ самаго начала съ про-чимъ кушаньемъ къ украшенію стола.
- 6) Пирогъ этотъ прочной, и составляетъ главное гостинное блюдо первой статьи.

LXI) Деревяжной тортъ.

Возьми полтора фунта очищеннаго и въ ступкѣ въ смѣшану стершаго масла коровьяго, столькожъ сахару, копорой смѣшанъ съ двадцатью четьрьмя яйцами, одно по одному во время мѣшанія выпускаемыми; наконецъ подбавь полтора фунта лучшей муки, и все это продолжай тереть часъ; на листъ бумаги, масломъ съ обѣихъ сторонъ вымазанный и въ торшную сковороду положенный, налей сперва тѣста сего на обухъ ножевой толщиною; и когда первый слой запечется, наложь опять таковой же слой; повторишь это, пока все тѣсто изойдетъ.

- 1) Деревяжной тортъ получилъ прозваніе свое отъ деревяжнаго пирога, и единственно отъ того, что тѣсто слоями накладывая, также порознь запекаютъ.
- 2) Тортную сковороду должно совсѣмъ загреть въ угольной жарѣ.
- 3) Когда тѣста до половины перепечено будетъ, должно угли изъ подтсковороды вынуть, оставить только сверху, чтобъ нижніе слои тѣста не пригорѣли и не слишкомъ пересохли.
- 4) Должно собственно того смотрѣть, чтобъ слои тѣста накладывать не толсто; ибо, когда они не пропекутся, останется мѣстами сырое тѣсто, и пирогъ будетъ непріятенъ.



5) Этошъ шортъ, подобно деревяжному пирогу, проченъ, и надлежитъ въ число гостинаго пирожнаго перьвой статьи.

LXII) Макаронной тортъ.

Воперьвыхъ пригопвляется макаронное шѣсно: обыкновенно на макароны (\*) берутъ на фунтѣ миндалю фунтѣ сахару, но для шорша сего только въ полы, впрочемъ будетъ онъ слишкомъ сладокъ; почему положить фунтѣ мягко столченаго миндалю съ полфунтомъ или четвертью фунтомъ толченаго сахару въ кашрюлю, и смѣшать на огнѣ нѣсколько, чшобъ шѣсно не прилипало, однакожъ чшобъ и не пересохло; снявъ съ огня и охолодивъ, сбей шесть желшковъ яичныхъ въ густую пѣну, и смѣшай съ мѣлко скрошенной и мягко распершою лимонною коркою; тогда сбѣлай въ шоршной сковородѣ поддонкѣ изъ желасемаго шѣсна, мягкаго или слоенаго; въ поддонкѣ должно сбѣлать закраскѣ съ украшеніемъ, и наложивъ въ него макароннаго шѣсна почти на полпальца толщиною; толще сего макаронное шѣсно накладывать не должно, пошому что оно выдетъ сыровато и липко; вышѣписаннымъ образомъ наложенное шѣсно сверху угладить, и вымазавъ яич-

Часть VIII. Отдѣл. 1. Н нымъ

---

(\*) Это совсѣмъ другаго рода макароны отъ Итальянскаго любимаго кушанья, которое составляетъ родъ крупной душой лапши; эти сладкія, а тѣ нѣтъ.

нымъ бѣлкомъ, сбишемъ съ малою долею сахару и розовой воды, запечь исподоволь; можно этотъ тортъ наконецъ глазировать (то есть сахарной ледъ навести), и усыпать разноцвѣтнымъ подкрашеннымъ сахаромъ.

1) Макароннымъ же тортомъ называютъ, когда три четверти фунта масла коровьяго взявъ, шерсть полчаса съ чешырьми цѣлыми яйцами, тремя четвертьми фунта крупно столченаго миндаля, обтертой корки съ цѣлаго лимона, и съ тремя четвертьми фунта крупичатой муки; половину сего шѣста положить въ приготовленную форму, и наложить априкознаго киселя; изъ другой половины шѣста дѣлается верхній листъ или крышка; пирогъ этотъ запекается въ печи не очень горячей.

2) Макаронной тортъ можно кушать какъ холодный, такъ и горячій; считается онъ за гостинное пирожное первой статьи.

#### LXIII) Лимонной тортъ.

Разболтай десять или двенадцать яицъ въ кашрюлѣ, и пропусти сквозь сито, послѣ того какъ стерты оныя будутъ ложкою до густоты; потомъ на полфунта растертаго масла, одинъ по одному положи шесть яичныхъ желтковъ, съ трехъ или чешырьхъ лимоновъ обтертую корку и выжатой сокъ изъ сихъ лимоновъ, чешыре или шесть толченыхъ су-



харей, или сполькожъ мѣроу вѣ молоко  
размоченной и послѣ выжатой корки съ  
папушника, и сполько толченанаго сахару,  
сколько заблаго усмотрено будетъ; смѣ-  
шай все это съ разболшанными и процѣ-  
женными яйцами; это сосшавитъ тѣсто  
въ наливку торша изъ лучшаго слоенаго  
тѣста; вмѣсто сквозной крышки можно  
торшъ укласть крестъ на крестъ поло-  
сками того же тѣста, а закрай съ укра-  
шеніемъ загнувъ, испечь; можно же бѣлки  
отъ шести яицъ сбить въ густую пѣну,  
подмѣшавъ напоследокъ къ тѣсту торш-  
ному, и безъ крышки и полосокъ, въ од-  
номъ поддонкѣ изъ лучшаго тѣста, въ  
торшной сковородѣ запечь; поддонокъ дол-  
жно загнуть по краямъ съ украшеніями.

1) Есть охотники и къ слѣдующему при-  
готовленію лимоннаго торша: возьми  
восемь или десять добрыхъ свѣжихъ ли-  
моновъ, оштри съ нихъ не много желтую  
наружную корку, и положи оную на нѣ-  
сколько часовъ въ свѣжую холодную во-  
ду, которую должно два раза перемѣ-  
нить свѣжею; потомъ размоченную ли-  
монную корку въ водѣ мягко разваришь,  
мѣлко изрубить, въ сипукѣ растереть и  
протереть сквозь сито; сокъ изъ лимоновъ  
выжать, сѣмьчка выбрать, положить въ  
сокъ довольно сахару и сварить до гу-  
стоты; подбавить въ это протертую  
лимонную корку, смѣшавъ и поста-  
вить остынуть; сдѣлай изъ сего торшъ

въ добромъ здобномъ тѣстѣ, сверьху сдѣлай прорѣзную крышку, или уклади крестообразно полосками.

- 2) Лимонные торты сосшавляютъ *главное гостинное пирожное первой статьи*, кои обыкновенно на столѣ подаютъ холодные; запекашъ ихъ должно въ самомъ умѣренномъ жару; сверьху можно укладывать ихъ сахарными лепешками.

LXIV) *Миндальной тортъ.*

Взявъ два фунта миндаля, положи въ горшекъ или сковороду, налей водою, и приславивъ на огонь, дай однажды вскипѣть; тогда въ горячую воду влей холодной воды, чѣмъ руки въ нее опускашъ можно было; слупи съ миндаля кожу, клади очищенной въ холодную воду, а наконецъ въ иглоу столки мягко; во время столченія должно почасту пускашъ въ него каплями свѣжаго молока; нѣкоторыя употребляютъ вмѣсто сего розовую воду, однако молоко для всходу тѣста найдено способнѣйшимъ. По столченіи миндаль выложи въ ступу, сотри мягко, прибавь три яйца, продолжая стѣнѣ, пока не останетсѣ комковъ; потомъ выпусти еще восемь яицъ, и продолжай мѣшаніе; когда и это будетъ соединено, выпусти еще шесть яицъ, и опять продолжай тереть; напоследокъ разведи тѣсто двадцатью чепырмя яичными желтками, безостановочно продолжая стѣнѣ; между тѣмъ кусокъ масла коровьяго распуститъ въ формѣ

мин-



миндального шорша на печи, или прошивъ жару, и поворачивая форму, облей всю внутренность оной масломъ; оспашки масла вылей вонъ, пославъ форму въ холодное мѣсто, чтобъ масло въ ней събѣжало и на днѣ поостыло; сполки фунтъ сахару, всыпь оной въ миндальное мѣсто; далѣе, въ ложкѣ на молоко разотри шафрану, и подпустивъ въ мѣсто, подкрась оное; вылей тогда мѣсто въ форму и запеки въ оной. Большая часть поваровъ готовятъ миндальные шоршы по сему предписанію, и таковые выходятъ вкуснѣе; но въ нѣкоторыхъ домахъ дѣлаютъ сии шоршы скорѣйшимъ способомъ по нижеслѣдующимъ предписаніямъ:

- 1) Возьми фунтъ въ игло мѣтко сполченнаго, пошомъ въ ситкѣ растертаго миндаля, три четверти фунта сполченнаго сахару и пятнадцать яицъ, изъ коихъ яйцо по яйцу выпускай во время растиранія въ ситкѣ, наконецъ подбавь ложку скорбильной муки, и выложивъ въ шоршную сковороду запеки. — Можно же взявъ фунтъ миндаля, фунтъ сполченнаго сахару, восемь яичныхъ желтковъ и не много померанцевой воды; бѣлки отъ восьми яицъ сбить въ густую пѣну, и на послѣдокъ къ тому прибавить; еслили надобно, чтобъ шоршъ былъ не столько сладокъ, сахару употреби только полфунта.

- 2) Очисти и сполки фунтѣ миндалю съ розовою водою въ иготѣ мягко, намоchi въ молоко или снимкахъ корки съ папушника; положи оной не мало въ шолченой миндаль, да два или три яичные желшкa и одно цѣлое яйцо (съ бѣлкомъ то есть), также сахару и корицы, и сопри въ сшупкѣ мягко; пошомъ разбей въ маленькомъ горшечкѣ пшпнацашъ цѣлыхъ яицъ и пшпнацашъ желшковъ, подбавъ при чешверши фунта шолченого сахару, не много шафрану, шершой лимонной корки, также кому угодно крупно сшолченой корицы, и смѣшай довольно все вышеписанное.
- 3) Никогда форму миндального шорта не должно шѣсшомъ наполняшь всрѣзъ, но оставляшь мѣсно, чтобъ шѣсно вздушья могло.
- 4) Еспшли миндальные шорты сажашъ въ печь очень горячую, они сгоряшъ, или по крайней мѣрѣ получатъ черную невкусную корку; безопаснѣе сажашъ сѣи шорты въ печь хлѣбную, по вынутїи изъ оной хлѣбовъ; въ этомъ умѣренномъ жару запекаемые получаютъ они вкусную и красивую желшовашемную корку.
- 5) Сколько непрїятенъ въ сильномъ жару запеченный миндальный шортъ, столькожъ непрїятенъ и невкусенъ бываетъ недопекшїйся и рано изъ печи вынутый;



шый; почему прежде выниманія должно испытать пропекся ли, выпкнуті-емъ деревянной спички; есѣли спичка изъ торта выдѣтъ суха, знакъ что поспѣлъ, есѣли же мокра, опять посадить въ печь и додержать.

6) Вынимая миндальной тортъ изъ формы по испеченіи, должно наложить листъ бумаги сверху, а на бумагу жестяной листъ или блюдо, и обернуть форму, чтобъ тортъ самъ собою выпалъ; потомъ взять блюдо или шарелку, на чемъ къ столу отпускать, положить тортъ и бумагу изъ подъ-него выпащить; сверху посыпать сахаромъ, или навѣсть сахарной ледъ, укласть оной фигурно вырѣзаннымъ цукашомъ, или померанцевою и лимонною коркою, или сухими кусочками конфектовъ.

7) Кромѣ большихъ тортовыхъ формъ разной фигуры бываютъ малые сердечкомъ; обыкновенно напекая въ сихъ малыхъ формахъ того же тѣста, украшаютъ оными на пирахъ большіе торты.

8) Миндальные торты составляютъ *главное пирожное первой статьи*, которыми столъ съ самаго начала украшаютъ, а потому можно кушать ихъ холодные, въ каковомъ состояніи и бываютъ они вкуснѣе.

LXV) Миндальной тортъ съ горькимъ миндалемъ.

На фунтъ съ четвертью сладкаго миндаля положи четверть фунта горь-

каго миндаля, сполки въ иготѣ и перешри въ спупкѣ мягко, подбавь осьмнадцать яичныхъ желтковъ, а бѣлки отбъ двенадцати яицъ взбей въ густую пѣну, или по поваренному говоривъ, въ снѣгъ; эшотѣ бѣлочной снѣгъ смѣшавъ съ шрем чепвертьми фунна полченаго сахару, особливо стертаго съ коркою бѣлаго въ молоко размоченнаго и опянь выжимаго хлѣба, также съ шерпою лимонною коркою; мѣшаніе продолжавъ до самаго наливаія тѣста въ форму; содержаніе корки хлѣбной можешъ положено бытъ прошиву вышеписанныхъ смѣсей съ одной грошевой булки.

- 1) Можно же сладкой и горькой миндаль сполочъ съ нѣсколькими яичными желтками, кускомъ масла коровьяго и потребнымъ количествомъ сахару, а потомъ запечь въ тѣстѣ, по предписанному ниже въ № 66.
- 2) Тортъ съ горькимъ миндалемъ составляешъ главную пищу первой статьи; раздавать оной лучше тогда, какъ сладкое вино подносятъ; на столъ же ставить съ самаго начала съ прочимъ кушаньемъ.
- 3) Въ первой Части Хозяйки вшораго Отдѣленія, второй Главы въ № 13, при случаѣ о персиковомъ молокѣ изъ *Новаго Зрѣлища Природы* приведено, что горькой миндаль здоровью челоѣческому подозрителенъ во вредности; по-  
че-



чему лучше шолочь сухіе неспѣлые по-  
меранцы, и оныя вмѣсто горькаго мин-  
далю употребляють въ шорты.

LXVI) *Миндальной шортъ въ тѣстѣ.*

Возьми миндаля сколько нужно, спол-  
ки оной мягко, вполы противу онаго  
шолченнаго сахару, кусочикъ масла коровь-  
яго, шолченой корицы, померанцевой или  
розовой воды, два яичные желтка, спол-  
ки все это въ большой иготѣ въ мягкое  
шѣсто, сіе шѣсто обложи хорошимъ здоб-  
нымъ шѣстомъ и запеки исподоволь.

1) Этошъ миндальной шортъ часто дѣ-  
лають безъ крышки или рѣшетки; мин-  
дальное шѣсто выкладываютъ только  
въ поддонокъ изъ здобнаго шѣста, и  
сверьху наводятъ на него сахарное зер-  
кало.

2) И этошъ шортъ считается за гости-  
ное пирожное первой статьи.

LXVII) *Миндальной шортъ съ рѣшетнымъ хлѣбомъ.*

Разбей въ горшкѣ осьмнадцать яицъ,  
прибавь къ шому отъ девяти яицъ одни  
бѣлки, поставь горшекъ съ яйцами на  
жаровню, и взбивай яйца голичкомъ; ко-  
гда согрѣются теплы, сними съ огня, и  
продолжай взбивать до огущенія; подбавь  
въ сіе полтора фунта шолченнаго и про-  
сѣяннаго сахару, взбивая нѣсколько вре-  
мени, положи обтертую корку съ двухъ  
лимоновъ, и полтора фунта мягко спол-  
ченнаго миндаля, разопри такъ, чтобъ  
комковъ не осталось; тогда подмѣшай къ

сему девять яичныхъ бѣлковъ, особливо въ пѣну взбитыхъ, а наконецъ двѣ горсти полныхъ тершаго рѣшетнаго хлѣба, и вымѣшай все довольно.

1) За главное правило въ разсужденіи всѣхъ хлѣбныхъ тортовъ замѣчается, чтобъ послѣ подмѣшанія рѣшетнаго хлѣба тѣсто не много вымѣшивать, ибо шортъ чрезъ то можетъ быть испорченъ, а именно яйца отъ кислоты хлѣбной пусятъ жижу, шортъ выдетъ твердъ и упратишь желаемую рыхлосць; почему только положивъ хлѣбъ въ тѣсто, оное тотчасъ должно класть въ форму.

2) Этотъ шортъ состоитъ въ великомъ уваженіи, и считается за гостинное пирожное первой статьи.

LXVIII) Испанской миндальной тортъ.

Лучшаго здобнаго тѣста во первыхъ перемни съ нѣсколькими яичными желтками, чтобъ сдѣлалось мягко; изъ онаго въ шоршной сковородѣ сдѣлай поддонокъ; возьми нѣсколько горстей мягко сполченнаго миндаля, сопри оной съ кускомъ растершаго коровьяго масла, двумя яйцами, прибавкою тершой лимонной корки, сахару и корицы, и вымѣшай все это; послѣ того приготовь такимъ же образомъ, какъ миндаль, нѣсколько ядеръ фисташныхъ; на поддонокъ сперва наложи шонкій слой миндального тѣста, а на оной тонко раскатанный листокъ здобнаго тѣста; сверху сего слой какого нибудь варенья, и  
оная



опять листокъ изъ здобнаго шѣста ; по-  
шомъ наложишь слой фисташнаго шѣста,  
и равномерно накрывъ листкомъ шѣста  
здобнаго ; это продолжать повтореніями  
далѣе , а покрывку долженъ составить  
листокъ здобнаго шѣста съ украшеннымъ  
окрайкомъ.

- 1) Этотъ тортъ должно держать въ печи  
цѣлой часъ , ибо оной пропекается мед-  
ленно.
- 2) Если запекашь его въ хлѣбной печи,  
должно дѣлать его на жестяномъ листѣ,  
на кошоромъ положена бумага ; печь не  
должна быть горяча , чтобъ тортъ не  
сгорѣлъ.
- 3) Не худо , чтобъ этотъ тортъ готовить  
только изрѣдка и въ торжествен-  
ные дни , ибо съ труднымъ своимъ при-  
готовленіемъ не легокъ онъ для желуд-  
ка ; у кого оной слабъ , не должно под-  
вергать его на опытъ Испанскому тор-  
ту , а особливо не хорошо выпеченному.

LXIX) Миндальной тортелетъ.

Возьми фунтъ растерпаго коровьяго  
масла, подбавляя въ него одинъ по одному,  
продолжая шрѣнїе, восемь яичныхъ желт-  
ковъ, сахару по благоусмотренію, не мно-  
го вина и полфунта шолченаго миндаля,  
смѣшай все довольно ; а напоследокъ  
подмѣшай фунтъ просѣянной бѣлой скор-  
бильной муки; вымажь малыя паштетныя  
формы масломъ коровьимъ , посыпь оныя  
шол-

шолченымъ пшеничнымъ сухаремъ, наложи шѣстомъ, и запеки.

- 1) Торшелешы вообще въ поварняхъ называющяся малыми торшами, запекаемыми въ пащепныхъ изъ шѣста дѣлаемыхъ формахъ вмѣсто начинки.
- 2) Вышеписанные торшелешы можно дѣлать инымъ образомъ, а именно: взбивъ въ пѣну яичныхъ бѣлковъ, подъ послѣдокъ положить въ торшное шѣсто.
- 3) Миндальные торшелешы, подобно какъ и въ большихъ формахъ печеные торшы, составляютъ гостинное пирожное первой статьи.

LXX) Миндальное печенье въ здобномъ тѣстѣ.

Столки полфунша или четверть фунша миндаля мягко, и тогда подбавь въ половину всомъ противъ онаго шолченаго сахару, два яичныхъ желтка и кусочикъ масла коровьяго, далѣе перешолки это въ большой игшѣ въ шѣсто; раскатай тогда лучшаго здобнаго шѣста въ тонкій листъ, разрѣжь оной въ четвероугольные куски небольшіе, вымажь яйцами, и на каждой изъ нихъ наложи по нѣскольку миндальнаго шѣста; сложи концы листка на верхъ вмѣстѣ, поставь сѣи пирожки въ торшную сковороду, и запеки исподоволь.

- 1) Это миндальное печенье заключается подъ общимъ названіемъ *малыхъ пирожковъ*, и служитъ къ украшенію большихъ пироговъ на пиршествахъ, а именно: большой пирогъ ставяшъ по срединѣ,



а съ обѣихъ сторонъ онаго малые пиро-  
жки на особливыхъ блюдахъ.

2) Это пирожное гостинное перьвой статьи.

LXXI) Миндальные рѣзники.

Возьми чешверть фунта мягко спол-  
ченаго миндаля, сполько же сполченаго са-  
хару и сполько же вѣсомъ крупичатой  
муки; замѣси это на двухъ яйцахъ вѣ-  
шѣсно, копорое бы валять и раскаты-  
вать можно было, свалять тогда и рас-  
катать длинную полоску, какъ бы дѣлая  
окраекъ на блюдѣ, пальца вѣ два шириною,  
и разрѣзавъ оную вѣ длинновашые кусочки,  
исподоволь запечь.

1) Сѣи миндальные рѣзники надлежатъ вѣ  
число мѣлкаго пирожнаго, копорымъ  
убирающъ большѣе пироги; иногда по-  
упру подающъ ихъ къ кофе, также и  
ввечеру холодные.

2) Считаются они за пирожное перьвой  
статьи.

LXXII) Миндальные стружки.

Возьми фунтъ мягко сполченаго мин-  
даля, полфунта сполченаго сахару, смѣ-  
шай, взбей шестъ яичныхъ бѣлковъ вѣ гу-  
стую пѣну и къ тому же подмѣшай; возь-  
ми тогда лисъ желѣзной жести, каковой  
обыкновенно булонники употребляютъ,  
вычисти, и нагрѣвъ вымажь чистымъ во-  
скомъ, намажь миндальнымъ шѣспомъ  
вѣ ножевой обухъ сполщиною, и запеки до  
желта вѣ печи, довольно уже поостыв-  
шей; вынувъ разрѣжь вѣ широкія поло-  
ски

ски, пальца въ два шириною и вершка въ два длиною, заверни оныя кромѣ круглой палочки, подобіемъ древесныхъ спружекъ; верхняя запекающаяся сторона и шущъ должна припши къверху; въ разрѣзываніи и обвертываніи должно обходиться проворно и искусно, впрочемъ пирожное отвердѣвъ переломается; когда же на палочкѣ зашвердѣетъ, можно оное снять легко, и до подаванія на столъ позасушить въ тепломъ мѣстѣ.

- 1) Кто желаетъ подмѣшать въ это пирожное горькаго миндаля, можетъ класть на три части сладкаго одну часть горькаго, а шолочь вмѣстѣ; но въ разсужденіи горькаго миндаля должно сахару цѣлою третью брать больше, нежели сколько показано для одного сладкаго миндаля; однакожъ и здѣсь напоминаю, что вмѣсто горькаго миндаля лучше брать горькіе померанцы.
- 2) Еслили не случится готовой печи, можно миндальныя спружки запекать въ шорпной сковородѣ, но на это потребно больше времени.
- 3) Миндальныя спружки должно запекать желтовато, а не до темна поджаривать; пошенивъ теряющъ онъ свой добрый вкусъ.
- 4) *Пирожное это гостинное перьвой статьи*, и самое здоровое; обыкновенно спавяиъ оное предъ гостей званыхъ на кофе, также и за обѣдомъ, когда вина подаютъ.



LXXIII) Жареной миндаль (\*).

Возьми облупленного миндаля сколько угодно, и вполы прошивъ онаго толченого сахару; миндаль скроши въ длинныя полоски, смѣшавъ съ сахаромъ, поджаривашъ въ кастрюлѣ на огнѣ, пока красновато потемнѣетъ; тогда, пока еще не остылъ, накладывай онаго въ малые формы, обущка на два ножевыхъ шолциною; формы прежде должно вычистить, и часъ времени держать въ холодной водѣ; когда миндаль въ формахъ остынетъ, выдѣтъ изъ оныхъ число; въ формы его накладывашъ должно проворно, ибо скоро спынетъ и коленѣетъ.

- 1) Это миндальное печенье можно готовить и шаковымъ образомъ: изрубить просио миндаль съ толченымъ сахаромъ, а не полосками оной рѣзать; иногда мѣшаютъ мѣлко рубленой и въ полоски рѣзаной миндаль вмѣстѣ.
- 2) И сѣ пирожное надлежитъ въ число мѣлкаго пирожнаго; подаютъ оное къ заѣдкѣ вина и къ кофе; украшаютъ же онымъ блюда съ большимъ пирожнымъ, а надлежитъ оное въ число *пирожнаго первой статьи*; иногда этотъ миндаль нагнѣшаютъ въ большія формы, но оныя всегда въ водѣ мочить должно.

LXXIV)

---

(\*) Въ подлинникѣ названо: *Московское миндальное печенье.*

LXXIV) Тортъ изъ миндальной смѣтаны.

Фунтъ миндаля расшолочь такъ мягко, какъ муку, и разведши прѣснымъ молокомъ прошереть сквозь сито, что не пройдетъ, опять шолочь и проширать; гуща прошерная должна быть густа; иногда варишь оную съ сахаромъ и корицею, мѣшая безпрестанно, пока выйдетъ какъ густая смѣтана; охолодивъ оную сдѣлать въ тортъ.

- 1) Начинка сего торту часто помазывается сокомъ смородинымъ, что сообщаетъ ей прѣянной вкусъ; иногда наводяшъ на нее сахарное зеркало.
- 2) Тортъ изъ миндальной смѣтаны считается за *пирожное первой статьи*.

LXXV) Тортелетки.

Раскашай кусокъ лучшаго здобнаго шѣста сколько возможно шоне, не толще какъ въ два обушка ножевыхъ, и взявъ рюмку или чайную чашку, нарѣжь оную кружковъ, какъ бы рублей; бравъ сѣи кружечки одинъ по одному, ставъ большой палецъ по срединѣ, а прочими пальцами заворачивай вверхъ краякъ, по срединѣ же оспалась бы ямка, и лишъ бы не продавить на сквозь; заготовивъ кружечковъ сколько угодно, въ каждой положи варенья или печенаго яблока, вишневаго киселя, или какой нибудь начинки, въ торты употребляемой. Пекутъ сѣи тортелетки въ шорпной сковородѣ; испекши полную сковороду, можно повторять печеніе



ченіе другихъ; можно же ихъ на жести запекать въ печи.

1) Въ Но 69, въ примѣчаніи і объяснено, что значашъ шоршелешы; сіи шоршелешы дѣлаются величиною въ чайное блюдце; а здѣсь описанныя шоршелешки дѣлаются величиною только въ рубль, почему въ различіе и называются шоршелешками или малыми шоршелешами.

2) Счищаются онѣ опчаспи въ пирожномъ *первой статьи*, а частью *второй*. Еслили начинка положена въ нихъ будетъ изъ варенья сахарнаго, счищаются въ первую статью; когда же начинка просная, на примѣръ изъ яблока или инаго, тогда слѣдуютъ во вторую.

3) Подаютъ это пирожное либо на особливыхъ блюдахъ около большого пирожнаго, или укладываютъ онымъ по краямъ большіе пироги.

LXXVI) *Тортъ изъ рѣшетнаго сухаря.*

Насуши ломшей рѣшетнаго хлѣба въ печи такъ сухо, чтообъ можно было снолочь и просѣять сквозь сито. Къ пригощенію шѣста положишь въ спупку пшнадцать яичныхъ желтковъ и шереть съ фунтомъ толченаго сахару, обшершую корку съ цѣлаго лимона, по полузолотнику кардамону и гвоздики, полшора золотника корицы, 36 золотниковъ помянушаго толченаго сухаря, а напоследокъ подмѣшашъ въ пѣну взби-

*Часть VIII. Отдѣл. 1. О щихъ*

пыхъ бѣлковъ и запечь въ формѣ, вымазанной коровьимъ масломъ. Есть иныя способы приготоуленія таковыхъ шпортовъ, извѣстнѣйше изъ нихъ слѣдующіе:

- 1) Возьми восемь яицъ со всемъ и отъ десяти яицъ желтки, взбивай оныя голичкомъ, пока обращаясь въ гущу, подкладывая къ сему мало помалу шолченаго сахару, продолжая взбиваніе; далѣе положи полдошечки шертаго шеколаду, четверть фунта мягко шолченаго миндаля, гвоздики, корицы, кардамону и мушкату по произволению; вымѣшай все это довольно, а на послѣдокъ подбавь двенадцать золотниковъ шолченаго рѣшетнаго сухаря, и запекі въ жесшяной обечайкѣ или въ формѣ.
- 2) Взавъ двенадцать яицъ, отъ шести бѣлки опшними, и взбивай голичкомъ до сгущенія; подбавивъ полфунта шолченаго сахару, продолжай взбиваніе довольно времени; шогда подложи 36 золотниковъ мягко шолченаго, но нелупленнаго миндаля, въ пѣну збитые опшложенные бѣлки, подъ конецъ же 54 золотника шолченаго рѣшетнаго сухаря, и смѣсь эту выложи въ форму; отъ воли зависить лимону и другихъ пряностей больше или меньше положить.
- 3) Расперевъ въ кастрюлѣ или каменномъ блюдѣ около 36 золотниковъ масла коровь-



ровьяго, и чешырнадцать или шестнадцать яичныхъ желшковъ подложя взбивать къ одной споронѣ; потомъ всыпать полфунша толченаго сахару, пригоршни облупленнаго и столченаго миндаю, также корицы и лимонной корки подмѣшивать, а наконецъ въ пѣну взбитыхъ яичныхъ желшковъ; послѣ всего положить 72 золошника или слишкомъ рѣшетнаго сухаря, и взмѣшавъ запекать въ формѣ.

4) Выше напомнимъ было, что по выпаніи сухаря, лишъ смѣшавъ шѣсто, класъ въ форму и запекать. Многимъ сіи шорты отъ того не удаются, что всыпавъ сухарь, долго мѣшаютъ, и не скоро къ запеканію шорта приступаютъ.

5) Въ копорыхъ городахъ не всегда можно достать простаго рѣшетнаго хлѣба, не худо имѣть въ запасѣ насушенные изъ онаго сухари; при сушеніи оныхъ того смотрѣть, чтобъ не пригорѣли, ибо подожженной хлѣбъ въ шортахъ ни силы, ни вкуса не имѣетъ. Во многихъ мѣстахъ можно достать Вестфальской пумперникель (родъ хлѣба печенаго); сухари изъ онаго придають шортамъ ошмѣнной вкусъ.

6) Если употребляютъ въ сіи шорты черствой рѣшетной стертой хлѣбъ, должно онѣй просѣять сквозь рѣдкое сито, чтобъ не попало въ шортъ комка, или корки.

7) Кто не хочетъ шаковаго шорта за-  
пекашь въ формѣ или жестяной обечайкѣ,  
можешь произвестъ это въ шортной  
сковородѣ, сдѣлавъ поддонокъ съ край-  
комъ изъ хорошаго шѣспа.

8) Тортъ этотъ надлежитъ къ *пирожно-*  
*му первой статьи*, пишашеленъ и  
здоровъ.

LXXVII) Тортъ изъ пшеничнаго сухаря.

Сполочь вопервыхъ фунтъ сладкаго  
и три золотника горькаго облупленнаго  
миндалю, потомъ спирашь съ шремя яй-  
цами въ спуйкѣ, пока сдѣлаешся мягкая  
гуща; тогда съ двумя ложками розовой  
воды прибавишь спертую лимонную кор-  
ку и три золотника корицы, и семь яицъ,  
одно по другомъ въ продолженіи спираиія;  
далѣе подсыпашъ мало помалу полфунта  
сахару и кончишь спираиѣ, положивъ  
полфунта спертаго пшеничнаго изъ кру-  
пичатой муки печенаго хлѣба.

1) Хлѣбъ пшеничной должно прошереть  
сквозь сито, но лучше употреблять  
пшеничные сухари шолченые.

2) Этотъ шортъ также какъ и предше-  
щей надлежитъ въ число *пирожнаго*  
*первой статьи*. Замѣчено, что когда  
на столъ поставлены будутъ этотъ  
шортъ и изъ рѣшетнаго хлѣба, на  
послѣдній оказываешся больше охотни-  
ковъ; между шѣмъ для перемѣны пирожа-  
наго пекутъ этотъ питашельной и  
здоровой шортъ.

LXXVIII)



LXXVIII) *Песчаной тортъ.*

Фунтъ растершаго масла мѣшашъ въ ступкѣ полчаса, потомъ положишь порознь три желтка и три яйца совсѣмъ, продолжай спираніе, подбавишь шершой лимонной корки и нѣсколько мушкатнаго цвѣшу; спираніе кончишь тогда, какъ яицъ въ смѣси не будетъ примѣтно; всыпай тогда мало помалу фунтъ крупичатой муки, взмѣшивай довольно, и запеки въ формѣ. Это вкусное *главное* пирожное готовится и другими способами; здѣсь прилагаются нѣкоторыя:

- 1) Возьми полтора фунта растопленнаго въ смѣшану сшершаго масла коровьяго, которое прежде спиранія должно чѣмъ остыло; продолжая спираніе, подложишь шесть яичныхъ желтковъ одинъ по другому, фунтъ сахару, шершую лимонную корку, не много кардамону и полтора фунта муки.
- 2) Возьми фунтъ свѣжаго вымышаго масла коровьяго, сопри оное съ двумя яичными желтками, чѣмъ вышло какъ кисель; подбавь потомъ три цѣлыхъ яйца, шершую лимонную корку, фунтъ толченнаго сахару, и напоследокъ фунтъ скорбильной муки или толченнаго и просѣяннаго бѣлаго крахмалу, смѣшай это и запекай медленно цѣлой часъ.
- 3) Песчаные торты составляютъ *пирожное первой статьи*; они ошмѣнно вкусны и здоровы.

LXXIX) *Песчаной тортъ изъ хлѣба.*

Возьми пеклеваннаго шорговаго хлѣба, обрѣжь съ него корку, а мякишь изсуши шакъ, чѣшобъ можно было сполочъ и просѣяшь; взявъ эшой сухарной толчи 36 золотниковъ, а въ большемъ каменномъ блюдѣ разболтай шесшнадцашь яичныхъ желшковъ, прибавъ къ сему терпой лимонной корки, и около шрехъ чешвершей фунта шолченаго сахару, взбивая къ одной сторонѣ, пока вздуется; бѣлки омѣ показаннаго числа яицъ особливо взбивъ въ густую пѣну, подложивъ тогда, а подъ конецъ шолчу сухарную, и смѣшавъ всю смѣсь слегка, запекашь въ формѣ исподоволь.

1) Можно же эшой шортъ приготавливать и шаковымъ образомъ: въ полфунта или въ шри чешверши фунта растершаго масла коровьяго мало помалу подмѣшавъ двенадцашь яичныхъ желшковъ и шри чешверши фунта сахару, пошомъ бѣлки взбитые, и наконецъ сухарную шолчу.

2) Эшой шортъ надлежитъ къ *пирожному перьвой статьи*, и составляешь очень здоровую пищу.

LXXX) *Мягкой тортъ.*

Сотри шри чешверши фунта масла коровьяго въ смѣшану, и въ продолженіи шрѣнтя подбавляй восемь яичныхъ желшковъ, тершую лимонную корку, и шри чешверши фунта крупичашой муки; на-

ко



конечъ опнытые отъ восьми яицъ бѣлки, въ пѣну взбитые, и взмѣшавъ, запски исподоволь.

- 1) Называютъ эшотъ тортъ мягкимъ, потому что оной бывъ по надлежащему сдѣланъ, въ самомъ дѣлѣ очень мягокъ; сахару въ него не кладутъ къ опличенію его вкусомъ отъ другихъ тортовъ.
- 2) Надлежитъ оной въ число гостинного пирожного первой статьи.

(LXXXI) Твердой тортъ.

Возьми осьмнадцать яицъ, около часа времени разбивай мутовкою, подбавъ фунтъ толченаго сахару, полшора золотника кардамону, столько же корицы, и подмѣшай къ тому три четверти фунта крупичатой муки, да четверть фунта просѣянаго бѣлаго крахмалу.

- 1) Приготовляется же эшотъ тортъ и шаковымъ образомъ: взбить въ пѣну двенадцать яицъ, потомъ смѣшивать съ фунтомъ толченаго и просѣянаго сахару, фунтомъ скорбильной муки, малою долею розовой или коришневой воды, также толченаго анису, и запечь въ торшней сковородѣ.

- 2) Это пирожное первой статьи.

(LXXXII) Вискитной тортъ.

Разболтай сперва двенадцать яичныхъ желтковъ въ глубокой глиняной чашѣ; прибавъ къ тому обтершую корку съ двухъ или трехъ лимоновъ, нѣсколько

розовой воды и толченого кардамону, фунтъ толченого и просѣянаго сахару, котораго класъ съ перемежкой по горсти; все эшо соединивъ, взбивать пока поднимется; тогда взбитыхъ особливо двенадцать яичныхъ бѣлковъ привавивъ, слегка перемѣшать, а наконецъ фунтъ просѣянаго бѣлаго крахмалу клавъ по горсти, мѣшать, потчасъ выложить въ форму и исподоволь запечь.

1) Въ форму для сего и другихъ подобныхъ пироговъ должно вставлятъ по срединѣ трубочку, естли хотѣшь, чинабъ шорпъ въ срединѣ хорошо выпекся; употреблять же трубочку, естли запекашь оной и не въ формѣ, а въ жестяной обечайкѣ.

2) Бисквитной шорпъ составляетъ *пирожное первой статьи*.

#### LXXXIII) Бисквитъ.

Возьми восемь добрыхъ яицъ, разболтай желтки въ глубокомъ каменномъ блюдѣ, а бѣлки взбей на плоскомъ оловянномъ блюдѣ; разболшавъ желтки, клади къ нимъ горсть по горсти фунтъ толченого и просѣянаго сахару, взбивая къ одной сторонѣ, подбавъ ложку розовой воды и толченого кардамону; перемѣшай все эшо; потомъ положи туда же въ густую пѣну взбитые бѣлки, наконецъ высыпай горсть по горсти полфунта просѣянаго бѣлаго крахмалу, смѣшай потихоньку, и

потомъ



попчасъ выливъ въ форму, шрубочною снабженную, запеки.

1) Это пирожное лучше удастся, когда оное въ формѣ поставишь въ торшную сковороду и въ оной запечь, для того что сначала должно быть жару снизу посильнѣе, нежели сверху, который бы понудилъ бисквишъ вздуваться; въ противномъ случаѣ бѣлизна скорбильной муки пропадаетъ и пирогъ не удастся; усмотрѣвъ, что пирогъ довольно поднялся, должно огня снизу убавишь, чтобъ не пригорѣло; сверху на торшной сковородѣ должно всегда держати умѣренной жаръ, дабы бисквишъ исподоволь пропекался.

2) Изъ сего перваго замѣчанія можно видѣть, какъ начинать, запекая бисквишъ не въ торшной сковородѣ, но въ печи, а именно: форму сперва должно поставить на горячемъ мѣстѣ, а какъ пирогъ станеть подниматься, подѣ форму подсыпашъ золы или песку, чтобъ нижняго жару убавишь; должно же и сверху форму покрывать бумагою, чтобъ жаръ не слишкомъ ударялъ въ оную.

3) Форму не должно наполняти слишкомъ, ибо шѣсто вздуваясь выпечетъ, и видъ пирога поизредится; это должно замѣчать и о другихъ въ формахъ запекаемыхъ пирожныхъ.

4) Название бисквишъ или правильнѣе бисквуй значить пирожное, два раза пе-

ченное, какъ поступающъ съ извѣстными сухарями къ сообщенію онымъ прочноспи. Конечно съ сего заимствовано названъ бисквитомъ то пирожное, которое прочноспію другія превосходитъ; таковое всякое пирожное, въ которомъ главныя подмѣси составляютъ лучшая мука, сахаръ и яйца; миндальной шортъ, на примѣръ, не можетъ быть проченъ. Въ разсужденіи же бисквитовъ или пироговъ, изъ муки, яицъ и сахару, съ другими приправами готовимыхъ, при прочноспи ихъ то наблюдашь должно, чтобъ свѣжѣе держать ихъ въ такомъ мѣстѣ, въ которомъ бы не вовлекли они въ себя посторонняго вкуса; если бисквитъ держашъ въ поставцѣ, заимствуетъ онъ вкусъ отъ дерева и другихъ съ нимъ хранимыхъ вещей.

5) Поелику бисквитъ составляетъ прочное пирожное, можно, ибѣсно онаго запекая въ малыхъ формахъ и моделяхъ, получить вкусное дробное пирожное. Можно оное употреблять въ холодную винную пищу, также и винной супъ, какъ о томъ въ первой Частии Хозяйки въ главахъ о супахъ и холодныхъ пищахъ упомянуто.

6) Бисквитъ составляетъ *пирожное первой статьи*. Когда оное старо, а не свѣжее, обмакующъ оное въ вино, или на тарелкѣ онымъ поливають, отъ чего напивавшись, служивъ вмѣсто свѣ-



жаго. Употребляють къ сему только французское вино, а особливо когда въ бисквишъ кладены какія нибудь пряности, ибо отъ нихъ вкусъ лучшихъ винъ пропадаетъ, а пошому употреблять ихъ не нужно.

LXXXIV) Яблочной тортъ.

Возьми лучшихъ яблокъ, очисти и разрѣжь оныя на четверо, выкинь съ лузгами, и развари въ винѣ, пока разбукнутъ; подбавь къ шому добрую чашъ сахару, шолченой корицы, алаго сандалу и розовой воды, вымѣшай, пропирай деревянною ложкою сквозь частое сито, подбавь въ шѣсно и запекай. Поелику торты сии готовятъ часто, изобрѣшены къ шому разные способы; употребительнѣйше изъ нихъ слѣдующіе:

- 1) Возьми двадцать или двадцать пять яблокъ въ разсужденіи ихъ крупности, очисти, и скрошивъ мѣлко, распарь ихъ въ маслѣ коровьемъ; клади оныхъ слой на поддонокъ, сдѣланной изъ мягкаго или слоенаго шѣсна, кошорый бы все дно покрылъ; пошомъ слой коринки, пересыпанной шолченымъ сахаромъ и укладенной листками коровьяго масла; эшо повшоряй далѣе, пока довольно будетъ начинки.
- 2) Когда очищенные, на четверо разрѣзанные, отъ сѣмечекъ освобожденные и въ шонкѣ ломшики изрѣзанные яблока положены будутъ на дно шѣсна,   
 тогда ~~они~~ под-

подбавь къ шому три четверти фунта толченого сахару, столькожъ кориинки и три золотника толченой корицы, посыпь сего на яблока; тогда клади опяшь слой яблокъ, кориинки съ сахаромъ и корицею, и такъ далѣе, пока будетъ довольно.

3) Очищенные въ ломтики изрѣзанные яблока, изъ коихъ сѣменные лузги выкинушы, варить въ винѣ, приправивъ масломъ коровымъ, инбиремъ, сахаромъ, кориинкою и корицею, напоследокъ примѣшать два разболтанныхъ яичныхъ желтка; запечь сію начинку въ приличномъ торшномъ шѣстѣ.

4) Изрѣзавъ очищенные и отъ сѣмечекъ освобожденные яблока въ тонкіе ломтики, пропарить въ черепнѣ съ малою долею масла коровьяго, сахару, толченой корицы, мѣлко скрошеной лимонной корки, а есѣли угодно, и крошеного цукашу; это сосѣавитъ начинку въ торшѣ.

5) Въ разсужденіи приготоовленій, описанныхъ выше въ примѣчаніяхъ 1, 2, 3 и 4, должно вѣдать, что кислыя и сочныя яблока упариваются безъ вина; когда же употреблѣшь онаго къ яблочнымъ ломтикамъ, то не много, чтобы оныхъ не размочить, употребляя въ поддонокъ лучшее слоеное шѣсто; ибо слоеное шѣсто влаги сноситъ не можетъ, не получивъ закалу.



- 6) Избравъ желаемого слоенаго тѣста на поддонокъ, начинку на оной должно класъ не горячу, но довольно оснуdivъ, чшобъ тѣсто не слилось и не сдѣлалось закалывашо.
- 7) Когда къ яблочнымъ торшамъ No 1, 2, 3 и четвертаго употреблено лучшее слоеное тѣсто, составляющъ они гостинное пирожное первой статьи; есшъ ли же запечены въ мягкомъ тѣстѣ, то гостинное пирожное второй статьи.
- 8) Яблочные торшы подающъ иногда горяче, иногда холодные; на холодные больше охотниковъ.

LXXXV) Грушевой тортъ.

Возьми двенадцать очищенныхъ нѣсколько крупныхъ добрыхъ грушъ, коринки, сахару по четверти фунша, осьмнадцать золотниковъ масла коровьяго, инбирю и корицы по полшора золотника, сошри груши на теркѣ, сахаръ, инбирь и корицу столки мѣлко, смѣшавъ эшо, взбей въ торшное тѣсто и запеки.

- 1) Груши къ торшу сему не должны бышь сочны, а обтирая оныя, костяность и лузги съ сѣменами должно оставляшь.
- 2) Грушевой тортъ готвящъ не такъ чашо какъ яблочной; подающъ оный горячй и считающъ за гостинное пирожное второй статьи.

LXXXVI) Вишней тортъ.

Взявъ два фунша съ половиною вишенъ, косточки выбери, смѣшай съ шрем

мя сполченными сухарями, шремя четверть-  
ми фунта сахару, шремя золошниками тол-  
ченой корицы въ пѣсто, и положивъ сверьху  
кусочикъ масла коровьяго, запечь. Употре-  
бишельны еще два слѣдующія пригото-  
вленія сихъ шоршовъ:

- 1) Приготовивъ поддонокъ изъ пѣста, взявъ лучшихъ вишенъ, выбрать ко-  
сточки, на дно подсыпать сахару, чтобъ  
оное покрылось, положить слой вишенъ,  
опять пересыпать сахаромъ, и такъ да-  
лѣе, пока будетъ довольно, запечь въ  
печи.
- 2) Выбравъ изъ вишенъ косточки, пере-  
сыпать ихъ сахаромъ въ кастрюль, и по-  
жарить не много, чтобъ дали сокъ; ви-  
шни тогда выбрать ложкою, а сокъ съ  
прибавкою малой доли сухарей толче-  
ныхъ, корицы толченой и дробно скро-  
шенной лимонной корки густо уваривъ,  
положить въ него вишни опять, и снять  
съ огня, чтобъ остыли; тогда наклады-  
вать оныхъ по обыкновенію въ сдѣлан-  
ный поддонокъ изъ лучшаго пѣста.
- 3) Вишни для шоршовъ обыкновенно бе-  
рутъ черныя кислыя, но самыя спѣлыя,  
крупныя и мясистыя. Изъ дробныхъ сухо-  
щавыхъ вишенъ косточки выбирать  
не удобно, и едва стоить труда гото-  
вить изъ таковыхъ шоршъ.
- 4) Кислыя вишни въ жаркое время года  
составляютъ пріятную прохладитель-  
ную



ную пищу, и торпъ изъ нихъ ѣдятъ охотно, которой составляетъ гостиное пирожное первой статьи, когда будетъ оной изготовленъ по предписанному въ N 2).

- 5) Вишней торпъ ѣдятъ горячій и холодный, но больше охотниковъ до холодного.

LXXXVII) Сливной торпъ.

Сливы должно начисто перетереть, налить столько воды, чтобъ покрыло ихъ, и разварить мягко; тогда выбрать изъ нихъ косточки, мясо отбросить на блюдо, отваромъ, въ которомъ варились, начисто ополоскавъ, размочить въ ономъ, чтобъ вышло довольно густо; тогда прибавивъ сахару, толченой гвоздики, мелко скрошенной лимонной корки, а естли угодно, полосками накрошеннаго миндаля и мелко нарѣзаннаго цукату, взмѣшавъ, и сдѣлавъ торпъ на добромъ слоеномъ тѣстѣ.

- 1) Естли сливы отварить въ винѣ виноградномъ, вкусъ оныхъ удобряется, и тогда сливной торпъ учиняется гостинымъ пирожнымъ первой статьи, а впрочемъ едва заслуживаетъ помѣщеніе во второй.

- 2) До горячаго сливнаго торпу не столько охотниковъ, сколько до холодного.

LXXXVIII) Черносливной торпъ.

Черносливъ должно изрѣзать въ тонкія полоски, положить въ горшекъ, наливъ не много воды съ виномъ, сахару, тол-

толченой корицы и мѣлко скрошеной лимонной корки, и разваришь густо, чтобъ годилось въ тортъ.

1) Разумѣется это черносливъ облупленный, сухой, продаваемый въ лавкахъ подъ названіемъ прынелей. Нѣмецкой черносливъ, когда хорошо будетъ приготовленъ, вкусомъ не уступаетъ Французскому.

2) Черносливной тортъ служитъ за *гостинное пирожное первой статьи*, и можно оный кушать горячій и холодный.

3) Тортъ изъ простаго черносливу едва заслуживаетъ помѣщеніе въ число *пирожнаго второй статьи*; ибо кожа въ сушеніи очень уменьшаетъ вкусъ сего плода.

LXXXIX) Тортъ изъ *свѣжихъ абрикозовъ, персиковъ и сливъ.*

Когда надобно дѣлать изъ какого нибудь рода помянутыхъ плодовъ тортъ, должно съ нихъ облупить вопервыхъ кожу, разрѣзать по срединѣ и косточки вынуть; сдѣлать поддонокъ изъ лучшаго слоенаго тѣста въ тортшюй сковородѣ, укласть на ономъ очищенные плоды круглою спороною вверхъ, посыпать толченымъ сахаромъ и корицею, также мѣлко скрошеною лимонною коркою; начинку сію покрыть прорѣзною крышкою или половками, окраякъ фигурно заворошишь и запечь тогда.

1)



- 1) Когда дѣлать торты изъ обыкновенныхъ свѣжихъ сливъ, къ чему должно употреблять сливы самаго крупнаго рода, то кромѣ описаннаго въ № 87 приготовления есль еще на скорую руку: сливы бросишь въ кипятокъ, вскорѣ вынувъ, положишь въ холодную воду, кожа на нихъ отъ того шреснетъ, и легко оную содрать.
- 2) Торты изъ свѣжихъ абрикозовъ, персиковъ и сливъ составляютъ *пирожное первой статьи*, которое охотнѣе ѣдятъ холодное.

ХС, Квиновой торты.

Очишивъ квины, выкинувъ сѣменные лузги и изрѣзавъ ломшиками, опаривъ въ водѣ очень мягко, и тогда поспушивъ съ ними по сказанному въ № 84 о яблочныхъ тортахъ.

- 1) Когда квины опаривать въ водѣ, вкусъ оныхъ возвышается; вино къ нему употребляется ординарное.
- 2) Можно квиновые ломшики мѣшать съ полосками черносливу, опаренными по сказанному въ № 88; вкусъ ихъ отъ того удобрится; то же дѣйствіе производятъ квины, когда мѣшаютъ оныя къ сливамъ въ приготовленіе, описанное въ № 89, въ примѣчаніи 1.
- 3) Квиновой торты составляютъ *пирожное первой статьи*, кошорой подаютъ холодной и горячій.

Часть VIII. Отдѣл. 1. П ХС)

ХСІ) Тортъ изъ крыжевника.

Должно крыжевникъ перебрать, листки цвѣшочные и сибельки очистишь, распарить нѣсколько въ горячей водѣ, чшобъ цвѣшъ свой только потеряли и побѣбли; шопчасъ выложишь ихъ на сито, чшобъ ошekli и осохли; положи ихъ тогда на блюдо, пересынь довольно сахаромъ шолченымъ, прибавь шолченыхъ сухарей, корицы, мѣлко скрошенной лимонной корки и кусочикъ масла коровьяго, смѣшай довольно и сдѣлай шортъ въ здобномъ хорошемъ шѣснѣ.

1) Спѣлой крыжевникъ въ шортѣ не вкусенъ, почему должно употреблять недозрѣлой.

2) Эшопъ шортъ подаютъ горячій; онъ сослავляетъ пирожное первой статьи, и сахару въ него жалѣть не должно, еспли хошѣть добраго вкуса.

ХСІІ) Земляничной и малинной тортъ.

Землянику и малину перебравъ на-чисто, ополоскашь, выкинушь на сито, чшобъ осохла; потомъ смѣшавъ съ малою долею сахару, шолченой корицы и мѣлко скрошенной лимонной корки, сдѣлашь въ шортѣ изъ слоенаго шѣсна.

1) Когда въ землянику подбавлять шолченаго сухаря не должно, то напрошивъ въ малину можно; ибо оная своею со-чношцію легко можетъ испоршить сло-еное шѣсно.

(2)



- 2) Въ недоспашкѣ сухарей пшеничныхъ можно положить черешоваго сшерстаго и просвяннаго папушника, чшобѣ не было комковъ. Это можно употреблять во всѣ торты изъ плодовъ, въ которыхъ назначено класть сухари; однако сухари должны быть безъ анису, чшобѣ не сообщили пирожному посторонняго вкуса.
- 3) Земляничной и малиновой торты охощеніе бдящъ холодной, нежели горячій; въ жаркое время года составляетъ онѣ пирожное первой статьи.

XCIII) Смородиной торты.

Отборную смородину пожаръ не много, довольно пересыпавъ сахаромъ, чшобѣ дала изъ себя сокъ; потомъ выложивъ ложкою, пропери сквозь сито; это дѣйствіе облегчается подливаніемъ выпущеннаго смородиною соку, причемъ и коспочки остаются; пропештое уварить густо съ прибавкою столченаго сухаря, корицы и мѣлко скрошенной лимонной корки; когда остынетъ, употребляй въ торты изъ слоенаго шѣста.

- 1) И эшотъ пріятной торты въ жаркое время охощеніе бдящъ холодный, нежели горячій, для прохладенія.
- 2) Смородиной торты составляетъ го-  
стинное пирожное первой статьи.

XCIV) Торты изъ шиповныхъ ягодъ.

Сухія сербаринныя или шиповниковыя ягоды разварить въ бѣломъ винѣ съ изюмомъ, пропереть сквозь сито съ помо-

щю подливаемаго вина , въ которомъ варились; прибавишь, сколько нужно, толченаго сухаря, чшобъ сахаромъ, корицею и мѣлко скрошенною лимонною коркою вышла густая начинка, которую запечь въ торшѣ изъ здобнаго шѣста.

- 1) Можно эшотѣ торшѣ покрывать прорѣзною крышкою или полосками изъ шѣста.
- 2) Торшѣ эшотѣ *гостиное пирожное первой статьи*, и въ жаркое время года ѣдятъ оный охотиѣ холодной.

ХСV) Торшѣ изъ сливнаго киселя.

Кисель эшотѣ значитѣ обыкновенно въ гущу разваренныя сливы, каковыя запасаютъ въ годѣ подѣ названіемъ сливнаго сока или киселя; приправишь онаго сахаромъ, корицею и мѣлко скрошенною лимонною коркою, и запечь въ торшѣ изъ слоенаго шѣста.

- 1) Торшѣ изъ простаго киселя сливнаго составляетъ *гостиное пирожное третьей статьи*.
- 2) Но есѣли въ оной положишь таковаго киселя сливнаго, кошерой при вареніи очищенъ отъ кожи протертіемъ сквозь сито, будетъ шо *гостиное пирожное первой статьи*.
- 3) Когда разваришь мягко сухихъ квишовъ, протереть сквозь сито и подмѣшать въ сливной кисель, торшѣ эшотѣ получаетъ пріятнѣйшій вкусъ; послѣдняго приготоуленія торшѣ полезенъ по слѣ



слѣ пищу, поносъ и рѣзъ въ животѣ  
приключишь могущихъ.

- 4) Въ случаѣ, когда кисель будетъ очень  
густъ, можно развесить оной худымъ  
винограднымъ виномъ, но не столько  
жидко, чтобъ повредилъ слоеное  
шѣсто.
- 5) Въ недостаткѣ свѣжей лимонной корки  
должно брать цукатъ, хотя первая  
вкусъ сообщаетъ лучший.
- 6) Не безъ обыкновенія класъ въ эшотъ  
кисель облупленаго и въ полоски из-  
крошеннаго миндаля.

ХСVI) Тортъ изъ вишеннаго киселя.

Приготавливается онъ совершенно та-  
кимъ же образомъ, какъ вышеописанной  
изъ киселя сливнаго.

- 1) Эшотъ шортъ гостинное пирожное вто-  
рой статьи.
- 2) Бдятъ оной большею частью холодной.

ХСVII) Тортъ изъ черники.

Перебравъ ягоды сіи, ополоскашь, и  
опкинувъ на сито, осушишь; тогда на  
поддонкѣ изъ шѣста посыпать слоемъ  
сахару, потомъ слой черники, опять слой  
сахару и слой черники, и такъ далѣе,  
пока будетъ довольно.

- 1) Эшотъ легкаго приготовления шортъ  
составляетъ гостинное пирожное треть-  
ей статьи; онъ самый здоровый изъ  
всѣхъ шортовъ, и въ особенности спо-  
собенъ шѣмъ, кои опасаясь поносу, не

могутъ бѣшь торшовъ изъ другихъ плодовъ.

- 2) Таковымъ же образомъ можно дѣлать торшпы изъ крыжевника, смородины и земляники; оныя составляютъ *гостинное пирожное третьей статьи.*

ХСVIII) *Дынной торть.*

Очистивъ съ дыни наружную кожу, средину съ семенами вычистишь, изрѣзавъ оную въ желаемые куски, пересыпавъ толченою корицею и сахаромъ, подержавъ нѣсколько часовъ, чѣмъ напиталось, сдѣлашь торть, и навестъ ледъ изъ сахару и померанцевой воды. Еще одинъ способъ дѣланія дыннаго торша слѣдующій:

- 1) Разрѣзанную дыню очистивъ по вышеписанному, сваришь въ бѣломъ винѣ, потомъ съ толченымъ сухаремъ, сахаромъ и корицею сдѣлашь въ шѣсто; оному должно дать остынуть прежде положенія въ торшъ.
- 2) Дынной торть составляетъ *главное пирожное первой статьи*, которое охотнѣе бѣдять холодное.

ХСIX) *Спинатной торть.*

Взявъ спинаду, разваришь мягко въ виноградномъ винѣ, проперешъ ложкою сквозь сито, подбавишь розовой воды, не много сахару и толченой корицы, сваришь до густоты въ начинку торша.

- 1) Можно же спинаду сваришь по обыкновенію, подбавивъ не много сахару и кори-
- ринъ



ринки, и остудить, а потомъ сдѣлать въ тортъ изъ здобнаго тѣста, сверьху укладшъ полосками и запечь.

2) Есть же обыкновеніе изъ мягкаго тѣста, сдѣлавъ поддонокъ въ тортной сковородѣ и обведя фигурной закраскъ, класшъ въ него спинашъ смѣшанными толченымъ пшеничнымъ сухаремъ, двумя яйцами, въ густую сваренными имѣлко изрубленными, малою долею терсато сыру, и небольшимъ количествомъ сахару, сверьху посыпать, и такъ запекать, чпобъ ошъ насыпаннаго сверьху произошелъ толстой черепокъ.

3) Изъ щавелю таковымъ же образомъ дѣлаютъ тортъ, но по кислостѣ эшой травы попребно больше сахару, нежели въ спинашъ.

4) Дѣлаютъ же тортъ изъ лопатокъ гороховыхъ: молодые стручки или лопатки развариваютъ какъ спинашъ, и тѣмъ же образомъ съ показанными приправами въ тортъ употребляютъ.

5) Когда зелень рано весною соспавляетъ новину, тогда торты изъ спинаша, щавелю и гороховыхъ лопатокъ соспавляютъ гостинное пирожное перьвой статьи; въ слѣдствіи же оныя надлежатъ во вторую и даже въ третью статью.

6) Сіи торты подаютъ шолько горячіе.

7) Еще дѣлаютъ спинашной тортъ въ крутомъ тѣстѣ: взявъ спинашу, сколь-

ко нужно, перебрашь, и обмывъ выжать, разваришь попомъ мягко въ бѣломъ винѣ, послѣ съ сахаромъ, корицею, цуканомъ, солью, толченымъ сухаремъ и масломъ коровьимъ упаришь, и когда остынетъ, класъ въ шоршъ изъ крушаго тѣста. Тѣсто это готовится такъ: приславишь на огонь масла коровьяго съ прибавкою не много воды, взваришь и примѣшаешь не много доброй муки, но не очень круто, а только чѣпобъ можно было замѣсить тѣсто; изъ онаго сдѣлаешь поддонокъ таковой величины, каковъ надобенъ шоршъ, но тѣсто должно раскатать нѣсколько тонко: тогда обвесить около поддонка искусной окраскѣ, такъ какъ дѣлаешь около блюда; положишь спинашъ, и сдѣлавъ тонкую кровельку, запечь; раздавая, крышку взрѣзать и подавши лимоннаго соку; можно же къ сему брать крупое мягкое тѣсто. Спинашной шоршъ изъ крушаго тѣста составляетъ гостинное пирожное первой статьи, и во всякое время года ѣдятъ оный горячій.

С) Тортъ изъ свѣжихъ лимоновъ.

Взявъ лимоновъ сколько надобно, обрѣзать съ нихъ корку, внутренность разрѣзать въ куски или въ кружки, выбери сѣмячка, смѣшай тѣло съ сахаромъ, корицею и толченымъ сухаремъ, запечь въ шоршъ изъ слоенаго тѣста.

1)



- 1) Таковымъ же образомъ дѣлаютъ шортъ изъ померанцевъ съ шѣмъ различіемъ, что въ начинку прибавляютъ крошенныхъ фисшашныхъ ядеръ.
- 2) Оба шорты изъ свѣжихъ лимоновъ и померанцевъ составляютъ гостиное пирожное первой статьи; подаютъ ихъ обыкновенно холодные.

CI) Тортъ изъ аршинныхъ середокъ.

Аршинки во первыхъ надобно обобрать, а середки опаришь въ водѣ мягко; потомъ изрубивъ мелко, смѣшавъ съ толченымъ сухаремъ (\*), нѣсколькими ложками сливочн., съ сахаромъ, корицею, малою долею соли и терпкою сухою въ сахаръ сваренною лимонною коркою, и уваривъ на огнѣ до надлежащей въ шортъ густоты; оспудивъ, класть въ шортъ изъ добраго слоенаго шѣста и запекать.

- 1) Этотъ шортъ подаютъ на столъ горячій; составляетъ онъ главное пирожное первой статьи.
- 2) По испеченіи на этотъ шортъ наводятъ ледъ изъ сахару съ померанцевою водою.

СII) Тортъ изъ сморчковъ.

Сморчки должно нѣсколько разъ пере-  
мыть, чтобъ очистить отъ песку и зе-

П 5

мли;

---

(\*) Гдѣ упоминаются сухари просто, тамъ должно разумѣть приготовляемые по описанному въ этой главѣ подъ № 135.

мли; изрубивъ оныя дробно, смѣшавъ, при-  
савивъ на огонь съ прибавкою свѣжей  
смѣшаны, толченаго сухаря, сахару, шер-  
шой корки лимонной, въ сахаръ вареной,  
и малой доли масла коровьяго, уваришь  
до густоты, способной въ начинку тортиа.

- 1) *Тортъ изъ пещерицъ* приготавливается  
таковымъ же образомъ, очистишь и пере-  
мывъ оныя.
- 2) Смородиной и пещерицной тортиа счи-  
тается за *гостиное пирожное первой*  
*статьи.*

### СIII) *Тортъ изъ свеклы.*

Сваривъ свеклу мягко, очистишь,  
скрошивъ и потомъ сперевъ или споло-  
кши, смѣшавъ съ сахаромъ, корицею, ма-  
лою долею соли и шершой лимонной кор-  
ки, сдѣлаешь въ тортиа.

- 1) Свекла бываетъ красная и блѣдная, но  
для тортиа лучше первая, ибо ви-  
домъ красивѣе.
- 2) Хотя свекла составляетъ обыкновен-  
ной и мало уважаемой огородной корень,  
но тортиа съ оною вкусенъ, и считается  
за *гостиное пирожное второй статьи.*
- 3) Когда на этотъ тортиа по испеченіи  
навесишь ледъ изъ сахару съ померанце-  
вою водою, составишь онъ *пирожное*  
*первой статьи.*
- 4) Можно этотъ тортиа кушать горячій  
и холодный; многимъ холодный кажет-  
ся вкуснѣе,



CIV) Тортъ изъ моркови.

Возьми оскребенной моркови сколько нужно, свари оную до половины спѣлости въ водѣ, остуди, и давъ осохнуть, сошри на шеркѣ; тогда взявъ четверть или полфунта растершаго коровьяго масла, смѣшай оное съ десятиью или двенадцатию яичными желтками, пошомъ съ коркою въ молоко размоченного и выжатого папушника, и перешри довольно; далѣе, прибавъ сахару, корицы, тертой лимонной корки и шертой моркови по глазомѣру, сколько нужно къ произведенію пошребной густоты, а напоследокъ слегка подмѣшай яичные бѣлки, особливо въ густую пѣну взбитые.

- 1) Еслили не надобенъ шортъ, можно сію начинку запечь въ просшорной жеспяной обечайкѣ; еслили же надобенъ то сдѣлать поддонокъ изъ слоенаго или инаго мягкаго тѣста въ шоршной сковородѣ съ фигурнымъ крайкомъ, положить начинку и запечь въ умѣренномъ жару.
- 2) Эшотъ шортъ по своей здоровой начинкѣ можетъ считаться *гостиннымъ первой статьи*. Морковь не слишкомъ уважается, но прочія примѣси препяшствуютъ помѣщенію онаго въ нижнюю сташью.
- 3) Морковной шортъ бѣдѣтъ только горячій.

CV) Тортъ изъ говяжьяго мозгу.

Возьми говяжьяго мозгу изъ костей, подмѣшай въ него сахару, корицы, инбирю, мѣлко изрубленной шеляшины, не много соли и коринки, перетри, наложи въ шѣсто и запеки.

1) Къ другимъ способамъ приготоовленія сего шорта надлежатъ слѣдующія: возьми шесть большихъ и шесть малыхъ сухарей, столокши, положи оные въ посудину съ небольшою долею расплавленнаго масла коровьяго, шестью или осмью яичными желтками, двумя ложками слимокъ и сахару, и перемѣшай довольно; тогда положи немало свѣжаго въ жеребейки разрѣзаннаго говяжьяго мозгу; бѣлки же яичные, особливо въ густую пѣну взбитые, подмѣшай напоследокъ, и наложивъ на поддонокъ, сдѣланный изъ добраго шѣста съ фигурнымъ окрайкомъ, въ шоршной сковородѣ запеки, присущивъ жаръ сверху, также и снизу; сверху жаръ не долженъ быть силенъ, чтобъ шортъ отъ находящихся въ немъ бѣлковъ не пошенилъ, или бы совсѣмъ не почернѣлъ.

2) Возьми нѣсколько расплавленнаго масла и чепыре желтка яичныхъ, смѣшай съ бупылкою молока, разболтай мутовкою, попомъ приставивъ на огонь, мѣшай; когда согрѣется, положи двѣ горсти въ жеребейки изрѣзаннаго говяжьяго мозгу, повари нѣсколько мѣшая,

по-

3)

пока отъ мозгу все пожелтѣетъ; прибавь тогда толченой корицы, двѣ горсти полосками искрошеннаго миндалю и коринки, и еще взвари; снявъ съ огня, дай остынуть, наложи въ тортъ изъ добраго здобнаго тѣста, а сверху наложи полосками изъ тѣста.

3) Мозговой тортъ съ мукою изъ пшена сарацинскаго дѣлаютъ шаковымъ образомъ: сръжь съ двухъ здобныхъ булокъ, а въ недосаткѣ оныхъ съ папушника корку шонко, прибавь не много молока и развари оную мягко; далѣе, размѣшай на молокѣ двѣ или три ложки муки изъ пшена сарацинскаго съ прибавкою сахару, шершой лимонной корки, малой доли померанцевой или розовой воды, положи къ вышеписанному и повари безпрестанно мѣшая; прибавивъ потомъ коринки и мѣлко скрошеннаго цукашу, сними съ огня и оспуди; наконецъ по благоусмотрѣнiю взявъ говяжьяго мозгу, изрубить крупно, разбить шесть или восемь яицъ, и взогрѣвъ на огнѣ до шепла, прибавишь въ прежнее; выложишь эту смѣсь въ поддонокъ изъ добраго тѣста, или въ жеспяную обечайку, и запечь въ умѣренномъ жару.

4) Мозговые торты составляютъ гостинное пирожное первой статьи, кои подаютъ горячіе; есѣли эшотъ тортъ прежде времени остынетъ, должно подогрѣть на жаровнѣ.



CVI) Тортъ де кремъ, т. е. сливочной.

Возьми бушылку густыхъ сливокъ, чешыре на розовой водѣ разболшанные яичные желтка, не много муки, вари въ черепиѣ, мѣшая, чѣмобъ не пригорѣло, подбавь сахару, и когда уварится до густоты, накладывай въ пригошовленное тѣсто и запекай.

1) Эшотъ же тортъ можно дѣлать и таковымъ образомъ: взявъ свѣжаго молока, уварить до густоты, чѣмобъ довольно огустѣло, подбавивъ къ нему шесипъ на молоко разболшанныхъ яичныхъ желтковъ; далѣе, малой кусочикъ масла коровьяго, не много соли, и при безпрестанномъ мѣшаніи уварить до густоты; напоследокъ подбавивъ сахару, запекать сію начинку въ поддонкѣ изъ добраго тѣста.

2) Кому угодно употребить миндаль въ эшотъ тортъ, можетъ поступить таковымъ образомъ: взять чешверть фунта миндаля очень мягко сполченаго, подмѣшавъ въ него прѣснаго молока, пропереть сквозь сито, чѣмобъ сдѣлалось густоватое молоко; что не пройдетъ сквозь сито, опять перетолочь и проширать; пропертое варить, безпрестанно мѣшая до густоты, а тогда подбивать около чешверти фунта сахару; вымажь блюдо масломъ коровьимъ, и выливъ миндаль на оное, оснуди. Въ тортъ накладывать такъ: сперва тѣсто

спяной поддонокъ намазать свѣжею смѣшанною, посыпать шерпою лимонною коркою, осмывшей миндаль наложить, либо въ куски изрѣзавъ, или просто ложкою, сверху опять намазать смѣшанною, опять посыпать лимонною коркою, и наложить кровельку изъ полосокъ тѣста съ искуснымъ окрайкомъ, и запечь исподоволь.

- 3) Торты снимочные или смѣшанные всегда гостинное пирожное первой статьи, которое горячее подавать на столъ.

*CVII) Тортъ масляной съ покришею изъ сахару и померанцеваго цвѣта.*

Обрѣжь съ двухъ лимоновъ желтую корку шонко, сполки оную въ иготъ съ прибавкою корицы мягко; тогда возьми два или три добрыхъ сухаря, доброй кусокъ вымышаго коровьяго масла, чепыре сырыхъ яичныхъ желтка, сахару и лимоннаго соку; сполки эшо въ тѣсто, наложь въ поддонокъ изъ лучшаго слоенаго тѣста; попомъ смочи немало сполченнаго сахару малою долею лимоннаго соку или померанцевой воды, смѣшай въ густой сиропъ, подмѣшай въ него померанцеваго цвѣшу, намажь онымъ торшъ, и засуши на торшной крышкѣ въ вольномъ духу.

- 1) Эшотъ же торшъ можно дѣлать съ таковою перемѣною: возьми комъ вымышаго масла коровьяго, сахару, померанцеваго цвѣшу, два сполченыхъ сухаря, два сырыхъ желтка яичныхъ и нѣсколько  
ли-

лимоннаго соку, взмѣшай не много на умѣренномъ огнѣ, осуди, и накладывай въ поддонокъ изъ слоенаго или крупнаго шѣсна, потомъ наведи покрышку по вышеписанному.

- 2) Эпонтъ тортъ должно подавать горячій; счищается онъ уважаемымъ гостинымъ пирожнымъ первой статьи.

CVIII) *Тортъ яичной.*

Разбить двенадцать яицъ съ малою долею соли, очень тщательно болтая; потомъ взять очень мало мелко скрошеннаго хлѣба, нѣсколько снимокъ и мушкатнаго цвѣта, и также збишь; растопить хорошій кусокъ масла коровьяго, положишь въ него вышеписанное, и на огнѣ державъ мѣшай, пока сгустится; снявъ съ огня, разболтай еще два яйца на двухъ ложкахъ свѣжей смѣшаны, подмѣшай съ малою долею толченаго сахару и шерпой лимонной корки къ вышеписанному, и дай остынуть; сваявъ не много мягкаго шѣсна изъ лучшей муки на трехъ яйцахъ и свѣжемъ маслѣ коровьемъ, сколько онаго нужно, смочишь водою и перемешай, чтобъ вышло шѣсно не очень мягкое; раскатай шѣсно величиною въ тарелку, сдѣлай высокой окрѣкъ съ украшеніемъ; поддонокъ эпонтъ должно сдѣлать на бумагѣ и поставить въ жареную сковороду; тогда вылишь растворъ, посыпашь шерпымъ сухаремъ, укласть шонкими листками масла и запечь.



1) Инымъ образомъ дѣлаютъ малой яичной торти такъ: взять семь или восемь яицъ съ бѣлками и желтками, разболтать съ малою долею соли, прибавить къ тому по-благуусмотренію терстаго пшенишнаго сухаря, снимокъ, а естли угодно и коринки; все это взмѣшавъ и взбить, положить кусочикъ масла въ малую тортиную сковороду и распотить; по совершеніи сего снять оную съ огня, и вертѣть масло по сковородѣ до тѣхъ поръ, какъ оно осыхнетъ; тогда посыпать толченымъ сухаремъ, вылить взбитыя яйца и запечь, зарывъ сковороду въ жаръ.

2) И слѣдующій яичный торти состоитъ въ великомъ уваженіи: возьми нѣсколько свѣжаго или въ сахарѣ варенаго поморанцеваго цвѣта, кусокъ сахару, и по-благуусмотренію свѣжаго вымытаго масла коровьяго, сколько яичныхъ желтковъ, сколько нужно по величинѣ торти, смѣшавъ, приставить на огонь, и продолжать мѣшаніе, пока сгустѣетъ какъ смѣшана; давъ сему остынуть, сдѣлать поддонокъ изъ тѣста хорошаго здобнаго, или мягкаго или крутаго, съ малымъ крайкомъ, запечь съ вышеписанною смѣсью, потомъ посыпать терстою лимонною коркою, а естли угодно, навестъ ледъ; бѣлки можно съ прибавкою толченаго сахару взбить въ густую пѣну, положить комками въ тортиную

Часть VIII. Отдѣл. 1. Р ско-

сковороду, и запекши въ вольномъ духу, украситъ оными торшѣ; что придаетъ оному опмѣнно прїятный видѣ.

- 3) Яичные торшы подають горяче; они всюду составляютъ гостинное пирожное перьвой статьи.

СІХ) Тортъ изъ агреста.

Агрестъ, ш. е. сокъ изъ неспѣлаго винограда, сварить съ сахаромъ, толченою корицею, шрема или чешырьма толчеными сухарями, кускомъ масла коровьяго, шрема или чешырьма сырыми яичными желтками, шершою лимонною коркою, а естли угодно и съ померанцевымъ цвѣтомъ, до густоты смѣшаны; когда сія смѣсь ошпынеть, класитъ оную въ торшѣ, изъ слоенаго или крутаго шѣспа сдѣланный.

- 1) Торты изъ сидра, или яблочнаго или грушеваго соку, гошуютъ шаковымъ же образомъ.

- 2) Торты изъ щавелеваго соку дѣлають по сему предписанію; очищенной, перемытой, мѣлко изрубленной и смолченной щавель положивъ въ полошнцо, сокъ выжать и поступитъ съ онымъ по вышеписанному.

- 3) Въ тортъ изъ вина берется только красное вино, которое мѣшается съ смородиннымъ сокомъ, а впрочемъ готовится по вышеписанному.

- 4) Сокъ изъ лимоновъ, неспѣлаго крыжевника, спѣлой смородины и барбариса готовится въ торшы шаковымъ

вымъ же образомъ, и тогда торпы имѣ-  
ющѣ названіе: *тортъ изъ лимоннаго*  
*соку, изъ крыжевникова соку, и проч.*

- 5) Всѣ сїи торпы должно кушать горя-  
чіе, и счищаются они за гостинное пи-  
*рожное первой статьи.*

СХ) *Англинской молочной торты.*

Вопервыхъ должно изъ лучшаго заж-  
женаго шѣсна съ прибавкою хорошей му-  
ки и малой доли масла коровьяго сдѣлать  
форму, подобіемъ жестяной миндальнаго  
шорша формы, или иною моделью, какая угод-  
на, а именно: вопервыхъ раскатать под-  
донокъ величиною и толщиною какъ на-  
добно, сдѣлать около онаго искусной окра-  
скѣ, такъ какъ дѣлаютъ около блюда, съ  
разными украшеніями; дѣлаютъ оный дол-  
жно на листѣ бумаги, а въ печь сажаютъ  
на листѣ жести, или запекаютъ въ торп-  
ной сковородѣ; далѣе, возьми по благо-  
усмотрѣнію или величинѣ шорша двѣ ло-  
жки муки, яицъ, молока и слимокъ, саха-  
ру, корицы и шершой лимонной корки,  
смѣшай это, вылей въ пригошвленной  
торпѣ и запеки.

- 1) Кому надобно имѣть Англинской моло-  
чной торпѣ зеленой: взять сваренаго,  
мѣлко изрубленнаго и сполченнаго спи-  
нашу съ прибавкою свѣжей смѣшаны,  
протеренъ сквозь сито и смѣшанъ съ  
вышеписаннымъ молочнымъ распворомъ.  
2) Этому торпѣ подаютъ горячій за го-  
*стинное пирожное первой статьи.*



СХІ) *Англической яблочной тортъ.*

Сдѣлай форму, подобно предшедшей, изъ лучшаго зажженаго шѣста, очисти яб-  
локи, изрѣжь оныя мѣлко, положи на блю-  
до, смочи винограднымъ виномъ, прибавь  
сахару, корицы и шершой лимонной кор-  
ки; смѣшавъ это, дай два часа мокууть;  
потомъ наклади маленькими лисичками ко-  
ровьяго масла въ пригошовленное шѣсто,  
сдѣлай искусную накрышку, вымажь оную  
и запеки; тогда должно сдѣлать кремъ, а  
именно: не много муки, яицъ, сахару ли-  
монной корки и снимокъ, или свѣжей смѣ-  
шаны смѣшавъ, чѣмъ вышло густовато;  
опуская на столъ, тортъ взрѣзавъ и  
кремъ въ него влишь.

- 1) Тортъ этотъ подаютъ горячій.
- 2) Считается онъ за гостинное пирожное  
первой статьи.

СХІІ) *Англической спинатной тортъ.*

Перебравъ и перемывъ спинашь, из-  
рубивъ и сполочъ въ игонѣ шакъ мягко,  
чѣмъ оной можно было пропереть сквозь  
сито; въ пропертое выпустить девять  
или десять яицъ, и только половину  
оныхъ съ бѣлками, а остъ прочихъ одни  
желтки, и разболтавъ яйца съ малою до-  
лею смѣшаны, положишь къ спинашу, и  
прибавивъ нѣсколько сухарей шолченыхъ,  
сахару, померанцеваго соку и не много со-  
ли, на огонь приставивъ, вымѣшавъ; ко-  
гда довольно густо уваришься, осѣудивъ,  
сдѣлашь поддонокъ изъ слоенаго шѣста въ  
торш-

торшной сковородѣ, загнуть окраекѣ съ украшеніемѣ, положишь спинашѣ и запечь.

- 1) Англинской кербельной тортѣ гото-  
вяшѣ шakovымѣ же образомѣ.
- 2) Торшѣ сѣи подаюшѣ горячѣе; составля-  
юшѣ они гостинное пирожное перьвой  
статѣи.

СХІІІ) Французской тортѣ.

Возьми около полуторы бушылки  
снимокѣ, нѣсколько разболшанныхѣ яич-  
ныхѣ желшковѣ, два шолченыхѣ сухаря,  
сахару, корицы, засахаренной сухой лимон-  
ной корки, четверть фунта шолченыхѣ  
фисташныхѣ ядерѣ; замѣшашѣ эшо вѣ до-  
вольно густой мармеладѣ (начинка, родѣ  
шѣспа); когда осшынешѣ, можно сдѣлашѣ  
изѣ миндальнаго шѣспа поддонокѣ сѣ  
окрайкомѣ на листѣ бумаги подобіемѣ  
сердца, кружка или иною формою; поло-  
жишь вѣ него мармеладѣ, укласишь маленъ-  
кими листками коровьяго масла и занечѣ.

- 1) Есшѣли вѣ разсужденіи поддонка фигур-  
носпи не нужны, можно оной сдѣлашѣ  
изѣ слоенаго или мягкаго шѣспа вѣ  
торшной сковородѣ.
- 2) Эшотѣ торшѣ кушаютѣ горячѣй, и со-  
ставляешѣ онѣ гостинное пирожное перь-  
вой статѣи.

СХІV) Французской тортѣ сѣ бѣлою опокою.

Воперьвыхѣ должно заготовишѣ до-  
вольно добраго мягкаго или слоенаго шѣ-  
спа, изѣ онаго сдѣлашѣ десять или две-  
надцашѣ тонкихѣ листовѣ, величиною ша-

ковыхъ, каковому бытъ шорпу, и запечь оныя въ хлѣбной печи, или въ шорпной сковородѣ одинъ по другому, потомъ дасть онымъ остынуть; тогда вопервыхъ положи одинъ листъ на плоское блюдо или тарелку; на этотъ первый листъ изтонка наложишь какого нибудь варенья, потомъ наложишь второй листъ, и пригнѣшь дномъ другаго плоскаго блюда; послѣ чего намазаешь вареньемъ другаго рода, опять наложишь листъ тѣсной, пригнѣшь, и съ таковою перемѣною продолжай, пока все листы наложены будутъ; окраевъ листовъ наконецъ оглаживается ножомъ и накладывается сверху густо бѣлой сахарной ледъ или зеркало; когда ледъ этотъ позастынетъ, украшается сверху скрошеннымъ цуканомъ и разноцвѣтнымъ сахарнымъ пескомъ, которой запечь въ шепломъ мѣсѣ или прошивъ огня.

- 1) Этотъ шорпъ въ числѣ *главнаго пирожнаго первой статьи.*
- 2) Пирожное это можно кушать холодное и горячее; не взирая на различіе варенья въ этомъ шорпѣ, можно оной считать довольно нездоровою пищею, потому что составляющіе его листы, запекаемые порознь, тверды; варенье же къ нему должно избирать свойствомъ между собою согласное, а непротивное.



СХV) Тортъ адмиралъ.

Къ сему торту, по прозванію его значущему удивительный, потребно серебряное или жестяное блюдо: два оплашочные пирога (чпо они значатъ смотри этой главы № 128) не много смочить, чтобъ могли гнущься; оныя положить на дно блюда, но шакъ, чпобъ краевъ блюда осталось на палецъ непокрыто; вырѣзатъ потомъ чешыре толстыя полоски изъ добраго здобнаго пѣсна, въ палецъ шириною и толщиною, положить на блюдѣ крестъ на крестъ, чпобъ вышло восемь угловъ, и въ каждой уголъ положить особливаго варенья сахарнаго; ошъ шести лицъ бѣлки взбить въ густую пѣну, оными обвесити около блюда окрестъ по концу торта; наконецъ все усыпается толченымъ сахаромъ и запекается въ вольномъ печномъ духу.

- 1) Еслили угодно произвесити въ этомъ тортѣ перемѣну, сдѣлай сперва изъ слоенаго пѣсна поддонокъ въ тортиной сковородѣ, или на листѣ бумаги; намажь какимъ нибудь вареньемъ тонко, накрой оное оплашкомъ, намажь вареньемъ другаго рода, и еще наложи оплашокъ; шаковыхъ слоевъ наложи въ какую угодно вышину; напоследокъ сдѣлай прорѣзную крышку и тортъ запеки.

- 2) Сіе изобрѣшеніе французской поваренной науки составляетъ *главное пирожное первой статьи.*

СХVI) Мясной тортъ.

Возьми шеляпины, изруби оную съ саломъ, обобраннымъ съ почекъ, мѣлко, подбавь яичныхъ желтковъ, инбирю, корицы, соли и сахару, запеки въ шоршномъ тѣстѣ.

- 1) Когда употреблять въ шортъ мясо *каплуна*, должно съ жаренаго каплуна, обобравъ бѣлое мясо, съ говяжьимъ мозгомъ изъ косшей, или свѣжимъ почечнымъ саломъ, очень мѣлко изрубить, потомъ сполочь въ иготѣ, чѣмъбы вышло очень мягкое тѣсто, это изрубленное смѣшать съ сахаромъ, шершою лимонною коркою, розовою или померанцевою водою, солью и осьмью или десятию сырыми яичными желтками, бѣлки же отъ сихъ яицъ взбивъ особливо въ густую пѣну, напоследокъ къ шому же примѣшать; по сдѣланіи поддонка изъ хорошаго здобнаго тѣста въ шоршной сковородѣ загнуть искусно окроекъ, положишь смѣсь, посыпашъ сахаромъ и запечь.

- 2) Изъ теллячьяго языка дѣлають эшотъ шортъ таковымъ образомъ: языкъ сваривъ очистишь, изрубить съ нимъ двенадцать кислыхъ очищенныхъ и отъ лузгъ съ сѣменами освобожденныхъ яблокъ, одинъ сполченной сухарь, при  
че-

четверти фунта коринки, стерпой мушкешной орѣхъ, инбирю, корицы и не много сахару; перемѣшавъ все это, запечь въ хорошемъ мягкомъ шѣстѣ.

- 3) Мясные шоршы подають горячіе и считаютъ за гостиное пирожное первой статьи.

СХVII) Запеченныя теляшны почки.

Когда ешь шелячье жареное почечное, вырѣжь почки съ саломъ, оныя окружающимъ, изрѣжь въ кусочки, изруби мѣлко, положи въ глубокое блюдо съ нѣсколькими горестными мѣлко скрошеннаго пеклеваннаго хлѣба, четырьмя разболшанными яйцами, малою долею снимокъ или масла, соли и шершаго мушкешнаго орѣшка, кому угодно, можетъ прибавить не много сахару и коринки; перемѣшавъ все это, намазавъ въ палецъ толщиной на ломши папушника, по срединѣ возвыситъ бугоркомъ, нагрѣтымъ ножомъ угладить, и надрѣзавъ запечь въ шоршной сковородѣ, особливо же дать сильной жаръ сверху; подъ дномъ сковороды можетъ быть только горячая зола, а сверху жаръ угольной; еесли кладенъ въ смѣсь сахаръ, то подавая на столъ, онымъ посыпать, а впрочемъ не надобно.

- 1) Кому угодно имѣть тортъ изъ жареныхъ шелячыхъ почекъ, вынуть оныя отъ жареной шеляшины холодной, скрошить съ саломъ ихъ въ малые жеребейки, изрубить попомъ мѣлко и поло-



жить въ глубокое блюдо или кастрюлю; мякишъ отъ двухъ или съ половиною здобныхъ булокъ, намоченныхъ въ молоко и послѣ выжатыхъ, распереть въ игошъ въ шѣсно, выложить къ почкамъ съ осьмью или девятью яичными желтками, мѣлко сѣришой или скрошенной лимонной корки, коринки, сахару, соли, тертаго мушкатнаго орѣшка, и перемѣшивать довольно; напоследокъ приложивъ яичные бѣлки, особливо въ густую пѣну взбитые, сбѣлать поддонкъ изъ здобнаго шѣсна въ шортной сковородѣ съ фигурнымъ окрайкомъ, наложить въ него смѣсь, запекашь исподоволь; въ особливости же сверху крышки на шорпѣ не дѣлать, но посыпать густо сахаромъ.

- 2) Запеченныя телячьи почки составляють гостинное блюдо первой статьи; подавать оныя горячія.

### СХVIII) Коричныя шрубочки.

Возьми фунтъ крупчатой муки и полфунта столченного сахару, смѣшай, подбавь не много масла коровьяго очищенного и шесть гораздо разболтанныхъ яицъ, разведи свѣжею смѣшаною или снимками въ довольно густовато жидкое шѣсно; кому угодно, можешь подмѣшивать къ сему анису и другихъ пряностей, а особливо тертой лимонной корки; гладкое приспѣшное

шное желѣзко (\*) вопервыхъ съ обѣихъ сторонѣ нагрѣть, чисто вытереть и не много смазать, положить въ него не много шѣста, придавить слегка, чтобъ оное только распространилось, а не чрезъ края вышло, и тогда съ обѣихъ сторонѣ до темножелтосважности поджарить, прежде раскрытія желѣзка выступившее наружу шѣсно обрѣзать, и по вынутіи пирожного горячее еще свернуть въ трубочку, подобно какъ бываетъ корица въ своихъ палочкахъ, около шонкой скалки; шаковымъ образомъ поступать, пока все шѣсно перепечено будетъ; если пирожное изъ клещей не будетъ выходить чисто, должно оныя опять смазать.

1) Инымъ образомъ дѣлають трубочки сїи такъ: взявъ четверть фунта толченого сахару, четверть фунта мягко столченного миндаля, около полфунта крупичатой муки, четверть фунта очищенного масла коровьяго, шестъ разболтанныхъ мушовкою яицъ, перемѣшавъ все это довольно, подбавивъ около бутылки молока, но такъ, чтобъ шѣсно вышло ни густо, ни жидко, и запекать подобно предшедшему.

2)

---

(\*) Это желѣзко иначе называется трубочныя клещи, во всемъ подобныя вафельнымъ, кромѣ того, что внутри не имѣють углубленій. а бываютъ гладкія, или съ мѣлкимъ узоромъ; самое пирожное называется просто *трубочки*.

- 2) Возьми фунтъ толченаго сахару, фунтъ крупичатой муки, одинъ или два яичные желтка, смѣшай это съ прибавкою куска масла коровьяго величиною въ куриное яйцо и малой доли воды; приславъ на огонь, чѣшобъ только исподоволь согрѣлось; масло должно только распаять и водѣ лишѣ согрѣться; потомъ мало помалу подбавлять муки и сахару, пока сдѣлается довольно густо; можно подбавить къ тому розовой воды и печь по вышеписанному.
- 3) Сѣи шрубочки Нѣмецкіе повара называютъ иначе, Krulstuchen, и Hohlkippen, считающіеся за *пирожное первой статьи*; подающіе оное какъ за обѣдомъ, такъ къ заѣдкѣ водки и къ кофе.

СХІХ) *Португальское пирожное.*

Около трехъ четвертей свѣжаго вымыпаго масла коровьяго растереть въ смѣшану, прибавить къ тому фунтъ толченаго сахару и три свѣжія яйца, перемѣшавъ гораздо; напоследокъ примѣшавъ къ тому фунтъ крипичатой муки, малую паштетную форму вымазать масломъ коровьимъ, насыпать толченымъ сухаремъ, выложить въ нее тѣсто и потчасъ запечь.

- 1) Это *пирожное первой статьи*; и естли оное не одно подаваемо будетъ на столъ, окладываютъ онымъ для украшенія большой пирогъ, или ставятъ на особливыхъ блюдахъ по сторонамъ онаго.



2) Вкусъ Португальскаго пирожнаго будетъ испорченъ, естли употреблено въ него будетъ старое масло; оное вкуси́те горячее; нежели холодное.

СХХ) *Марципаны.*

Этотъ родъ сахарнаго печенья можно дѣлать изъ сладкаго и горькаго миндаля, орѣховыхъ, Фисташныхъ, кедровыхъ и тому подобныхъ ядеръ, и приготавливать различными образами: возьми которойнибудь изъ сихъ плодовъ, на примѣръ сладкаго миндаля, брось оной въ холодную воду и оставь въ ней лежать, пока кожица слупляться будетъ; очистивъ миндаль, сполки съ розовою водою мягко, подбавь къ нему шолченаго сахара прошивъ миндаля въсомъ, вымѣшай довольно, и положивъ это шѣсто на сковороду, поставь на умѣренной угольной жаръ, мѣшай безпрестанно, чѣмъ не пригорѣло; держи шѣсто въ сковородѣ до тѣхъ поръ, какъ само собою отъ нее отстанетъ, выложи тогда на столъ, шолченымъ сахаромъ посыпанной, и дай остынуть; раскапай тогда шѣсто скалкою, такъ поступающъ съ обыкновеннымъ пирожнымъ шѣстомъ, и дѣлай изъ снаго желаемыя различныя фигуры; сѣи потомъ запекающъ въ печи, а по вынутіи изъ сней и намазаніи льдомъ сахарнымъ (\*) опять посади,

---

(\*) Что значитъ этотъ ледъ, и какъ оной составлять, смотри этой главы Но 144.

ди, чтобъ и эшотъ запекся. Есшлы сдѣланъ будетъ большой марципанъ, шо вмѣстѣ съ эшимъ льдомъ напыкающъ въ него фисташныя ядра, полоски лимонной или померанцевой корки, цукапа и тому подобнаго; между прочими многими дѣланіями марципановъ замѣчающся слѣдующія:

- 1) Возьми полфунша миндаля, облупи оной и сполки мягко съ прибавкою малой доли розовой воды; далѣе, возьми четвершь фунша свѣжихъ кедровыхъ ядеръ, мочи оныя въ горячей розовой водѣ, остуди, сопри съ ними фунтъ сахару; впрочемъ поступай по вышеписанному.
- 2) Еще вкуснѣе будутъ марципаны, когда фунтъ облупленнаго и съ розовою водою мягко сполченнаго миндаля смѣшашъ съ фунтомъ толченаго сахару, четырьмя золошниками съ половиною доброй корицы, полупорымъ золошникомъ мушканнаго цвѣта, золошникомъ гвоздики, ползолошникомъ кардамона, по мягкомъ сполченіи всѣхъ оныхъ; тѣсто это положивъ на сковороду поставишь на умѣренной угольной жарѣ, и мѣшавъ безпрестанно, держашъ на огнѣ, пока тѣсто само собою отъ сковороды отстанетъ, а какъ остынетъ, дѣлають марципаны и запекають.
- 3) Для другихъ равномерно вкусныхъ марципановъ взяли 24 золошника миндаля, 12 золошниковъ фисташныхъ ядеръ, мочишь

чить въ розовой водѣ, чѣмбъ лужа сошла; потомъ сполочь ихъ мягко съ розовою водою, и прибавишь мѣлко скрошенной сухой въ сахаръ вареной поморанцевой и лимонной корки, каждой по три золотника, корицы съ небольшимъ ползолотника, калгану четверть золотника, мушкатнаго цвѣта осьмушку золотника, толченнаго сахару 36 золотниковъ; сперешь это все вмѣсѣ, а далѣе поступишь по вышеписанному.

- 4) Возьми сполько свѣжаго миндаля, сколько угодно, положи въ чистую колодезную воду и мочи, пока кожица оплыветъ; облупивъ миндаль, брось опять въ воду, переположи раза два, и выложивъ на полотенце, дай осохнуть; тогда перетри между двумя полотенцами, малые кусочки, кои припомъ оплывающа, протри сквозь сито, и приливъ не много розовой воды, сполки миндаль очень мягко, припомъ положи толченнаго сахару равную долю въсомъ протиривъ миндаль, большую часть во время толченія миндаля въ большей игошѣ; остальную часть сахару вмѣшай на сполъ по вынутіи на оный толченнаго миндаля; шѣсно это можетъ топчась передѣлывано быть, или послѣ того, подобно какъ предшѣдшему, на сковородѣ на умѣренномъ огнѣ не много подсушено будетъ, и взмѣшиваемо
- де-



деревянною лопашкою, чшобъ не пригорѣло, въ разсужденіи чего и огонь долженъ быть умѣренной; когда шѣсно остынетъ, должно оное перевалать и расквашать.

- 5) Когда употреблять сухія лѣсныхъ и воложскихъ орѣховъ, даже грецкихъ ядеръ вмѣсно миндаю, шо надлежитъ изъ скорлупы вылуценныя ядра мочить въ свѣжей водѣ, пока кожа отстанетъ; тогда оную спереть между двухъ полотенцовъ, ядра выложивъ. Сіи ядра (въ марципанахъ столько же вкусны, какъ и миндаль, и не лзя никакой разномы замѣнить).
- 6) Равно какъ орѣхи, коимъ надлежитъ быть сухимъ, а не свѣжимъ, такъ миндаль, фисташки и кедровыя ядра не должны быть со ржавчиною, для того что марципаны эшошъ вкусъ заимствуютъ; самой прошивной вкусъ происходитъ отъ несвѣжихъ кедровыхъ ядеръ.
- 7) Никогда не должно миндаю, фисташекъ и другихъ орѣховыхъ ядеръ толочь сухихъ, но всегда смочивъ розовою водою, потому что когда это смоченіе пропустишь, шо изъ сухихъ ядеръ толченіе извлечетъ масло, очень худой вкусъ марципанамъ сообщающее. Нѣкоторыя по удобренію вмѣсно розовой воды берутъ померанцевую, но она не сообщатъ марципанамъ особливаго вкуса, когда

гда кладутся въ нихъ разныя прѣшноси.

8) Выше сказано, что марципаны можно сдѣлать разными фигурами: раскатать шѣсто толщиной въ мизинецъ ручной, а изъ листа сего дѣлать сердечки, звѣздочки, цвѣточки, листья, или просто кружечки, какъ кому угодно; попомъ оныя въ шоршней сковородѣ или на тонкой дубовой доскѣ (ибо сосновая вкусъ смолы сообщаетъ) въ вольномъ печномъ духу не много запекаются; на шѣхъ марципанахъ, на коихъ дѣлать обливку, должно выводить маленькой закраекъ, а именно: взявъ не много марципаннаго шѣста, раскатать оное въ тонкой снурочикъ, онымъ обвесить окраекъ шю же фигурою, какою сдѣланъ марципанъ, послѣ шого окраекъ вызубрить концомъ маленькихъ ножницъ и исподоволь запечь.

9) Столъ, на которомъ марципаны валяютъ и передѣлываютъ, должно по вышеписанному предписанію усыпать толченымъ сахаромъ, и шѣмъ прилипанію шѣста воспрепятствовать. Можно сдѣлать сбереженіе сахару, смѣшавъ оной для сего пополамъ съ мукою, что марципанамъ не вредитъ.

10) Чиненые марципаны называются шю, когда изъ какого нибудь марципаннаго шѣста сдѣлать поддонокъ, подобной

Часть VIII. Отдѣл. 1. С шор-

торшному, желаемой величины, наполнишь оной мягкими конфектами.

11) *Пряженой марципанъ* значитъ то, когда гладкою дощечкою марципанное шѣсто раскатать кругло, длинно, узко или какъ угодно, на сей конецъ должно какъ дощечку, шакъ и шѣсто насыпать сахаромъ, чтобъ не прилипало и раскатыванію не препятствовало; изъ раскатаннаго шѣста можно выѣвливать желаемыя фигуры, какъ-то буквы, вензели, гербы, цвѣточки и тому подобное, запекашь въ печи исподоволь, и украшаешь оными блюда или иные конфекты. Дѣлають сіе больше въ торжественные дни, какъ-то родины, именины и свадьбы, изображая въ честь главныхъ особъ ихъ вензели, и украшая оными главное пирожное или конфекты.

12) Зеркало на марципанъ дѣлають шаковымъ образомъ: бѣлокъ яичной взбить въ пѣну, подмѣшать въ него бѣлаго кенарскаго сахару, чтобъ сдѣлался густъ; тогда намазывать на марципанъ и засушить въ вольномъ духу, для того что отъ жару вздуются на немъ пузыри. — Инымъ образомъ обливку на марципаны дѣлають такъ: взявъ одинъ или два яичныхъ бѣлка, взбивать и подкладывая въ него ложками шолченаго и просѣяннаго кенарскаго сахару, пока сдѣлается бѣлой кисель; попомъ подавить въ него не много соку изъ  
ли-



лимона, также и дно марципана онымъ сокомъ помазать, потомъ облишь помянутымъ бѣлкомъ, украсишь кусочками цукаша, также вареной въ сахарѣ лимонной и померанцевой корки и разноцвѣтнымъ сахарнымъ пескомъ; послѣ чего въ умѣренной теплошѣ засушить. Когда же ледъ на марципанахъ надобенъ будеть различной краски, сахаръ поваришь не много въ водѣ, снявъ съ огня, оспудишь, подкрасишь оной разными неврѣдными красками, какъ-то шафраномъ въ желшой, соковою зеленью (*Saff-grün*, изъ цвѣтовъ касашиковъ дѣлаемою) въ зеленой, кошенилью въ алой; индигомъ въ синей намазать, скоро пока еще не остыло, на марципанъ, поставишь въ вольной духъ печной и запечь.

- 13) Марципаны надлежатъ въ число *печенья первой статьи*.

**СХХІ) Макроны.**

Возьми фунтъ толченаго миндаля, полфунта толченаго сахару и бѣлки ошѣ чешырехъ яицъ, смѣшай и разбей довольно мушовкою; тогда возьми оплатокъ (см. Но 128), намажь на оной сего мѣста таковою величиною, каковымъ быть макронамъ, и запечь въ жаркой печи до желша; кому угодно, можетъ подмѣшати мѣлко столченныхъ пряноспей, какъ-то корицы, кардамона, мушкатнаго орѣшка и мѣлко скрошенной лимонной корки. Ни-

С 2

ка-

каковому почши печенью нѣтъ столько многоразличныхъ приготовленій, какъ сему, въ разсужденіи чего покажу еще нѣкошорые изъ нихъ:

- 1) Возьми фунтъ облупленнаго миндаля, сполки оной мягко съ розовою водою, прибавь къ тому фунтъ толченаго сахару, возьми бѣлки отъ четырехъ яицъ, взбей оныя въ пѣну, подмѣшай къ прежнему, разгорячи это шѣсто на сковородѣ и пеки макароны.
- 2) Фунтъ облупленнаго бѣлаго, начиспо вымышаго, а попомъ опянь засушеннаго миндаля съ бѣлками отъ двухъ яицъ сполочь мягко, выложишь въ какую нибудь посудину, и съ фунтомъ толченаго сахару перемѣшай и перемѣшай; далѣе, бѣлки отъ четырехъ или шести яицъ взбей въ густую пѣну и примѣшай къ тому же, прибавишь къ сему мѣлко скрошеннаго цуката, перемѣшай довольно, накладывай сего шѣста малыми продолговатыми кусочками на оплашокъ, усыпай толченымъ сахаромъ и запечь исподоволь.
- 3) Возьми фунтъ мягко сполченнаго миндаля и фунтъ также сполченнаго сахару, положи въ каспрюлю и мѣшай на умѣренномъ угольномъ огнѣ до тѣхъ поръ, какъ взятое шѣсто къ рукамъ приспавать не будетъ; однакожъ не столько держай шѣсто на огнѣ, чипобъ высохло: когда попомъ оное не  
мно-

много поостынешь, подмѣшашь бѣлки отъ четырехъ яицъ съ мѣлко крошенымъ цукатомъ и лимонною коркою, дѣлашь и запекашь маcronы по вышеписанному.

- 4) По столченіи фунта облупленного миндаля съ малою долею розовой воды, прибавивъ къ тому полфунта толченнаго сахару и столокши это въ шѣсто, должно во время толченія положить бѣлки отъ восьми яицъ; шѣсто сіе выложивъ въ чистую сковороду или въ кошликъ, поставивъ въ хлѣбную печь, когда она поостынешь, и поддержать въ ней нѣсколько; вынуть, и опять перемѣшавъ, поставивъ въ печь, что повторить до трехъ разъ; вынувъ шѣсто изъ печи въ третій разъ, прибавивъ полфунта толченнаго сахару, перемѣшашь шѣсто, класъ кусочками на оплапокъ и запекашь по вышеписанному; еслии прибавишь къ тому жеребейками нарѣзаннаго цуката и мѣлко скрошенной лимонной корки, маcronы выдушъ вкуснѣе.

- 5) Маcronы надлежатъ въ *печенье первой статьи*; можно изъ шѣста оныхъ дѣлать разныя фигуры, какъ - то звѣздочки, бубны, сердечки, и проч.

СХХII) *Малые миндальные вѣночки.*

Добрую горсть или двѣ облупленного миндаля вопервыхъ столочь мягко въ большой иготѣ, прибавишь къ тому взби-



тые бѣлки отъ двухъ яицъ, еще пошолочь не много, попомъ подкладываясь горсть по горсти фунтъ толченаго сахару, продолжая толченіе, чѣмъ вышло крутое шѣсто, которое бы валяшь и раскашываешь можно было; выложишь это шѣсто на пекарной столъ, подмѣшаешь не много толченаго и просѣянаго сахару съ прибавкою бѣлой скорбильной ш. е. крахмальной муки, переваляешь съ оными шѣсто, раскашаешь въ снурки, какъ бы для дѣланія кренделей; разрѣзаешь сѣи снурки на части шаковыя, какимъ величиною бытъ колечкамъ, согнуешь сѣи колечки или вѣночки, и пригопшвленнѣмъ орудіемъ выдавишь на оныхъ желаемой узоръ.

1) Сѣи вѣночки должно запекать въ умѣренномъ жару, чѣмъ въдулись. Можно это производишь въ печи и въ шорпной сковородѣ; но листъ жестяной или шорпную сковороду должно прежде посыпать просѣяною бѣлою скорбильною мукою, чѣмъ печенье поспѣетъ, опсшавало.

2) Сѣи миндальные вѣночки, равно изъ шѣспа ихъ дѣлаемыя малыя фигуры, надлежатъ въ число печенъя *первой статьи*, которое, подобно прежде описаннымъ макронамъ, подаюшь на столъ на особливыхъ шарелкахъ, или кромѣ стола къ винамъ и кофе. Можно украшаешь оными края большаго пирога; чѣмъ въ особливости дѣлаюшь мѣлками изъ се-

сего шѣста печеными фигурками, укладывая оныя попеременно.

СХХІІІ) Цукербродъ, т. е. сахарной хлѣбъ.

Цукербродъ составляетъ печенье изъ лучшей крупичатой муки, яицъ, сахару и разныхъ пряностей, коюрой, наливая въ жестяныя или бумажныя коробочки, въ вольномъ духу запекающъ; поелику цукербродъ лежитъ прочно, должно онаго вдругъ запасать, чтобъ это упражненіе не отнимало въ иную пору нужнаго времени; печеніе это въ особливости должно производить тогда, когда есть свѣжія яйца, ибо оныя не во всякое время года имѣть можно. Для сего печенія находится столькожъ многообразныхъ предписаній, какъ и о макронахъ, коихъ за пространствомъ всѣхъ здѣсь помѣстить не можно; извѣстнѣйшія изъ оныхъ слѣдующія:

- 1) Возьми восемь свѣжихъ яицъ, разотри и разболтай одни желтки отъ оныхъ, фунтъ толченаго сахару, подкладывая къ сему горсть по горсти, чтобъ вспѣнилось отъ шрѣнія; продолжая шрѣніе, подбавь ложку розовой воды, кардамону и корицы; въ густую пѣну взбишыя яичные бѣлки, потомъ полфунта крупичатой муки и полфунта просѣянной бѣлой скорбильной муки, одно за другимъ шуда же примѣшавъ; шѣсто это разливъ въ малыя продолговатыя жестяныя коробочки, кои прежде намазать

коровьимъ масломъ и запечь ; въ недостаткѣ жесыяныхъ коробочекъ можно сдѣлать изъ бумаги въ поллиста, и равномѣрно масломъ намазать.

2) Фунтъ толченаго сахару, 36 золошниковъ скорбильной муки и 42 золошника пшеничной муки размѣшавъ на столькохъ свѣжихъ разболтанныхъ яйцахъ съ винограднымъ виномъ, сколько нужно для жидкаго пѣста, налить онаго въ формы или коробочки, поставивъ въ шпорниую сковороду и запечь, засыпавъ сковороду въ угольный жаръ.

3) Возьми на пять яицъ, кои около четверти часа въ блюдѣ взбивать должно, фунтъ просѣянаго сахару, всыпъ къ яйцамъ съ прибавкою трехъ золошниковъ толченой корицы, полтора золошника толченой гвоздики и трехъ фунтовъ бѣлой муки, вымѣшай и спускай далѣе по вышеписанному.

4) Возьми фунтъ сахару, смочивъ, развари до огущенія, очисти его и дай остынуть; потомъ двенадцать яицъ съ бѣлками и желтками взбей голичкомъ въ густую пѣну, вылей въ сиропъ сахарной и положи фунтъ толченаго и просѣянаго бѣлаго скорбила; смѣшавъ все это, можно прибавить, кому угодно, фенхелю или анису, или тершой лимонной корки.

5) Карлсбадской цукербродъ дѣлается такъ: возьми три цѣлыхъ яйца, выпу-



пусти въ горшекъ, взбей не много, под-  
бавь 18 золотниковъ просѣяннаго саха-  
ру и взбивай безпрестанно къ одной  
сторонѣ, пока огустѣетъ; распворѣ  
этомъ долженъ быть столько густъ,  
чтобъ можно было оной складывать въ  
кучку; потомъ всыпь девять золотни-  
ковъ лучшей муки или скорбила, при-  
савъ горшекъ на угольной жарѣ до  
тѣхъ поръ, какъ начнутъ пары испу-  
скасть, тогда снявъ, взбивай, пока осты-  
нетъ; разрѣжь листъ бумаги вдоль на  
четверо, намазывай тѣсто ложкою по-  
перегъ бумаги полосками, на ручной  
большой палецъ разстояніемъ одна смъ  
другой, положи на листъ жести, по-  
сыпь сахаромъ не много, сажай въ печь  
довольно горячую, давъ не много по-  
сидѣть, поглядывай, но успѣе печное не  
на долго ославляй опверзто, потому  
что когда войдетъ холодной воздухъ,  
цукербродъ опадетъ; поверни бумагу и  
дай цукерброду поджариться, тогда вынь  
и срѣжь съ бумаги ножомъ; когда жестъ  
остынетъ, накладывай вновь тѣста и  
проворнѣе перепекай цукербродъ, впро-  
чемъ тѣсто разжидѣвъ, будетъ по бу-  
магѣ растекашьяся.

- б) Французской цукербродъ: возьми 54  
золотника толченаго сахару и пшнад-  
цать золотниковъ просѣяннаго бѣлаго  
скорбила, три ложки пшеничной муки,  
лищъ и вина бѣлаго, взбитыхъ вмѣстѣ

въ пѣну; положи къ яицамъ сахаръ, а пошомъ муку, и все взбей и взмѣшай довольно, налей въ бумажныя коробки, запеки въ шоршней сковородѣ, зарывъ въ горячую золу или жаръ, посматривая, вздувается ли и желтѣетъ ли; когда эшо сдѣлается, вынь вонъ, и засуши въ вольномъ духу; — Или возьми просѣянаго сахару вѣсомъ противъ двухъ сырыхъ яицъ куриныхъ, лучшей пшеничной муки вѣсомъ противъ одного яйца, разбей въ горшкѣ два яичныхъ желтка, бѣлокъ же отъ нихъ особливо на тарелкѣ, ножомъ въ пѣну, положи въ горшекъ къ желткамъ, также сахаръ, взбивай ложкою къ одной сторонѣ, пока побѣлѣетъ и шакъ сдѣлается густо, что можно будетъ накладывать кучкою; всыпь тогда шершой лимонной корки, также отвѣшенную пшеничную муку взмѣшай и наливай въ жестяныя формы, кои прежде довольно масломъ коровьимъ вымазать должно, а наливашъ формы не много больше половины; поставь на жестяной листъ, сажай въ печь довольно горячую, и ешъли по испеченіи изъ формъ будетъ выходить чисто, цукербродъ хорошъ.

- 7) Цукербродъ гостинное печенье первой статьи, которое подають на особливыхъ тарелкахъ или блюдахъ при другомъ пирожномъ; кромѣ обѣда, пода-

даютъ оной въ заѣдку къ винамъ и къ кофе; кладутъ же оной въ холодное изъ винограднаго вина и вейнъ супъ, когда печенъ въ малыхъ формахъ, по цѣлкумъ, а впрочемъ на куски разрѣзывая или разламывая. Класъ должно не за долго предъ кушаньемъ, чтобъ оной, а особливо въ горячемъ, не расплылся; по же самое должно разумѣть и въ разсужденіи бисквита въ равномъ употребленіи.

СХХIV) *Сахарныя лепешечки.*

Возьми три свѣжихъ яйца, разболтай оныя, положи къ нимъ фунтъ мѣлко столченнаго сахара и подмѣшай столько скорбильной муки, чтобъ вышло жидкое шѣсто, выпускай онаго сквозь лейку на листъ бумаги, масломъ коровымъ вымазанной, малыми круглыми лепешечками, положи на сковороду и запеки въ вольномъ духу. Между многоразличными способами пригошвленія сихъ лепешечекъ употребительнѣе слѣдующіе :

- 1) Разбей десятиъ яицъ съ шестью золошниками розовой воды въ пѣну, подмѣшай фунтъ скорбильной муки и полфунта мѣлко столченнаго и просѣяннаго сахара; а потомъ по вышеписанному дѣлай лепешечки и пеки; можно же вмѣсто одной розовой воды смѣшати оной три золошника съ тремя же золошниками коришненой воды. Кому угодно подмѣшати пряностей, можетъ положить полтора



золошника анису или кардамона, и по-  
му подобнаго.

2) Возьми двенадцать яицъ, но только  
восемь изъ нихъ съ бѣлками и желт-  
ками, опѣ чешырехъ же одни желтки, и  
взбей яйца сѣи голичкомъ въ густую пѣ-  
ну; подбавь тогда фунтъ мягко спол-  
ченнаго сахару и продолжай взбиваніе  
полчаса: тогда подложи полфунта круп-  
чатой муки и полфунта просѣянной  
бѣлой скорбильной муки; вымѣшавъ,  
наливай на бумагу лепешечками желе-  
емой величины, и запеки въ шоршней  
сковородѣ или въ печи съ помощію  
умѣреннаго жара.

3) Взявъ двенадцать яицъ, раздѣли жел-  
тки съ бѣлками порознь, бѣлки взбей въ  
густую пѣну, а желтки разболтай;  
смѣшай потомъ вмѣстѣ, прибавивъ  
фунтъ мягко сполченнаго сахару, на-  
ложи лепешечками на бумагу, посыпь са-  
харомъ и запекай.

4) Возьми фунтъ мѣлко сполченнаго или  
перстаго сахару, разболтай пять кру-  
пныхъ свѣжихъ яицъ, положи въ нихъ  
сахаръ, взбивай часъ голичкомъ, потомъ  
приславъ на огонь, чтобъ только согрѣ-  
лось, но взбиваніе продолжай даже и  
снявъ съ огня, пока остынетъ; напо-  
слѣдокъ подбавить къ тому 12 золо-  
шниковъ крупчатой и шесть зо-  
лошниковъ скорбильной муки, пере-  
мѣ-

мѣшай, налей на бумагу, посыпь шолченымъ сахаромъ и запекай.

5) *Испанскіе бискоиты* или сахарные лепешечки дѣлаютьшъ шаковымъ образомъ: отъ девяши яицъ бѣлки и желтки раздѣли порознь, желтки разболшай, а бѣлки взбей голичкомъ въ густую пѣну; потомъ съ фуншомъ шерстаго сахару взбивай около четверти часа, всыпь тогда фунтъ крупичашой муки, прибавь мѣлко скрошенныхъ пряностей и цукаша, потомъ лепешечками налей на бумагу или оплашокъ, посыпь сахаромъ и запекай. — Сіи же бискоиты дѣлаютьшъ и шаковымъ образомъ: взявъ одно яйцо цѣлое и отъ трехъ желтки, взбивай ложкою, послѣ подбавь четверть фунта шолченаго и просѣянаго кенарскаго сахару и мѣшай цѣлой часъ безъ перемежки; тогда подбавь осьмнадцать золотниковъ крупичашой муки, продолжай мѣшаніе, но не далѣе, какъ мука довольно соединится; сего шѣста наливай лейкою на бумагу длинными полосками, желаемой величины, посыпь крупно, какъ песокъ, шолченымъ сахаромъ, запеки въ шоршней сковородѣ, зарывъ оную въ жаръ, и послѣ шонкимъ ножичкомъ срѣжь съ бумаги; лепешечки сіи легки и вкусны; кому угодно, можно подмѣшати въ шѣсто бизаму.

6) *Испанскіе крендели* дѣлаються изъ вышеписаннаго бискоитнаго шѣста, ко-  
шо-

торое для сего прибавкою муки дѣла-  
ется круче; шѣсто раскатывается вере-  
вочками, передѣляется въ крендели  
и запекается въ вольномъ духу; дѣла-  
ются же изъ сего шѣста коронки и иныя  
фигуры. Если подбавлено будетъ къ  
шому миндалю, полосками накрошенна-  
го, шаковыя крендели называются *Ис-  
панскими миндальными*.

- 7) Сахарные лепешки надлежатъ въ пе-  
ченье *первой статьи*, и употребля-  
ются подобно цукерброду по сказанно-  
му въ № 123, въ примѣчаніи 7.

СХХV) *Миндальной бисквитъ*.

Возьми фунтъ миндалю съ яичными  
желтками мягко сполченнаго, фунтъ шол-  
ченаго сахару къ шому прибавивъ, разведи  
двумя яичными желтками, перемѣшай,  
наливай въ коробочки, посыпь сахаромъ и  
запекай.

- 1) *Лимонной бисквитъ* дѣлаются подобно  
миндальному, но вмѣсто цѣлаго фун-  
та миндалю берутъ только полфунта  
на фунтъ сахару, къ шому обтираютъ  
корку съ двухъ свѣжихъ лимоновъ, а  
впрочемъ поступаютъ по вышеписан-  
ному.

- 2) Оба сѣи бисквиты составляютъ *гости-  
ное пирожное первой статьи*.

СХХVI) *Португальской хлѣбъ*.

Возьми четверть фунта облупленнаго  
и съ розовою водою крупно сполченнаго  
миндалю, полфунта мѣлко сполченнаго

са-



сахару и малое дѣло Арменскаго болусу, сопри это вмѣспѣ, и подбавь къ тому столченныхъ крупно корицы, гвоздики, кардаму, мушкашнаго цвѣта, каждого по полшора золошника, муки полфунта, и столько разболѣпанныхъ яицъ, чтобъ можно было замѣсишь тѣсто; подѣлай изъ онаго хлѣбцы въ палецъ толщиною, положи на бумагу, мукою усыпанною, и запеки умѣреннымъ огнемъ въ шорпной сковородѣ, но произведя жаръ сильнѣе сверху, нежели снизу.

1) Пекутъ же этошъ Португальской хлѣбъ и съ однимъ которымъ нибудь изъ пряныхъ вышепомянушыхъ зелій, каковое больше нравится.

2) Это пирожное гостинное перьвой статьи.

СХХVII) Анисовое пирожное.

Разбей восемь свѣжихъ яицъ въ горшечкѣ голичкомъ, подбавь фунтъ толченаго сахару и по благоусмотренію нѣсколько анису, продолжай не много взбивать, и съ прибавкою крупичашой муки замѣси тѣсто столько густое, чтобъ оное вальшь и раскашывать можно было; переѣлай оное въ малые продолговашые кусочки, и надрѣжь оные вдоль остро-конечнымъ ножичкомъ.

1) Изъ сего тѣста можно дѣлать разныя фигуры, также въ формы выдавливая, запекать въ вольномъ духу.

2) Хошя пирожное это надлежитъ въ перьвую спашью, но онаго одного на столъ не

не подають, ибо многіе анису не любятъ; почему мѣшаютъ оное съ разнымъ дробнымъ печенымъ.

СХХVIII) *Оплатки.*

Вопервыхъ взбишь восемь яиць твердымъ голицкомъ, подбавишь къ нимъ фунтъ толченаго сахару, и продолжашъ взбиваніе; потомъ приложишь къ тому толченаго кардамона, фунтъ муки и разныхъ иныхъ пряностей, какихъ угодно, перемѣшашъ и намазывашъ оплашки не много пошолще ножеваго обуха; потомъ разрѣзавъ подобіемъ древесныхъ спружекъ въ продолговатыя полоски, положишь на бумагу, и на жестяномъ листѣ въ печи или въ шортной сковородѣ запечь.

- 1) *Оплаточное же пирожное, хотя всѣмъ инаго рода, слѣдующее: когда жидкое тѣсто, изъ котораго дѣлаютъ простыя оплашки, смѣшашъ съ сахаромъ и пряностями, передѣлашь какими нибудь фигурами, которыя обмазавъ тѣстомъ, составленнымъ изъ яиць, муки и сахару, съ прибавкою фенхеля, мушкатнаго цвѣта и кардамона, и пока не расшлось, запечь на жести въ жаркой печи; — Или начини два оплашка, одинъ на другой сложенные, толченымъ миндалемъ съ корицею, коринкою и сахаромъ, обмочи оныя въ самое жидкое яичное тѣсто, чтобъ не много онаго на оплашкахъ осшалось, и пока не размякли, положи въ самое разгоряченное тѣ-*

тѣсто на сковороду, въ которомъ они очень вздуются; зажаривъ же ихъ посыпать полченымъ сахаромъ съ корицею; начинки накладываются изсуха шлощиною на обухъ ножевой, а край посрединомъ кисли обмазывается яичнымъ бѣлкомъ, и верхній оплашокъ прижимается, чѣмъ слились; наблюдать того, чѣмъ на сковороду класъ намазанною спороною.

2) Простые платки, о которыхъ часто упоминаемо было, и которые употребляютъ въ поддонки марципановъ, макроновъ и прочаго, дѣлаются изъ тѣста, состоявляемаго изъ муки пшеничной доброй и воды, иногда же изъ муки, молока и яицъ, сначала очень жидко, а потомъ гуще; сего жидкаго тѣста наливашъ въ желѣзные внутри гладкія пукли имѣющія клещи, сжатые и запекашъ надъ умѣреннымъ угольнымъ жаромъ.

3) Вышеписанныя платочныя - пирожныя надлежатъ въ число *гостинныхъ пиццъ первой статьи*; послѣднее подающъ на особливомъ блюдѣ; оба же первые рода мѣшаются съ дробнымъ сахарнымъ печенымъ, чѣмъ гостей вдругъ пощивать разнымъ.

СХХІХ) *Ульмской хлѣбъ.*

Возьми фунтъ или два муки, на каждой фунтъ муки четверть фунта сахара, мушкатнаго цвѣту, кардамону, не мно-

Часть VIII. Отдѣл. 1. Т го



го перцу, анису, фенхелю, на каждой фунтѣ муки по чешыре яичныхъ желтка, и по нѣскольку свѣжихъ дрожжей; положи все это въ кастрюлю, или иную посудину, и парнымъ молокомъ разведи въ шѣсто не густое и не жидкое, но только бы опсывало отъ посуды; дѣлай изъ онаго малые продолговатые хлѣбцы, сажай на лиснѣ жеспи, и поставь въ теплое мѣсто, чтобъ взошли; потомъ надрѣжь ихъ вдоль, и запекай въ печи; печное устье не должно много отворять, чтобъ не вошло воздуха; когда пропекутся, надрѣжь ихъ поперегъ, и опять посади въ печь, чтобъ позасохли; еслии хлѣбцовъ не много, и есть большая шоршная сковорода, лучше запекать въ оной.

- 1) Иной способъ печь Ульмскіе хлѣбы слѣдующій: размѣшай около двухъ пригоршней лучшей муки на бушылкѣ сливокъ, или, въ недоспашкѣ оныхъ, на добромъ прѣсномъ молокѣ; замѣсивъ порядочно, поставь въ теплое мѣсто, чтобъ не много повзошло; тогда подбавь въ него два яйца, и еще отъ чешырехъ яицъ желтки, полфунта мѣлко столченаго сахара, полшора золотника кардамону, полшора золотника мушкату и иныхъ пряностей, а муки столько, чтобъ вышло густое шѣсто; сваляй изъ онаго круглые хлѣбцы, посадивъ на лиснѣ жеспи, близъ печи позасуши, а потомъ посадивъ въ печи, испеки; когда остынутъ,

нутъ, разрѣжь въ ломши, въ палецъ шолдиною, и засуши въ вольномъ духу.

- 2) Перваго рода Ульмской хлѣбъ обыкновенно бдяшъ горячій; шоже наблюдаюшъ и въ разсужденіи послѣдняго, однако оной бдяшъ и холодной, ибо тошовяшъ въ прокъ; *пирожное зпѣ гостинное перьвой статьи.*

СХХХ) *Желтой хлѣбъ.*

Возьми полфунта шолченаго сахару, два фунта пшеичной муки, десяць яичныхъ желтковъ, два цѣлыхъ яйца, разболтай яйца довольно, положи въ нихъ сперва сахаръ, пошомъ муку, вымѣшай, положи шѣсно это въ бумажныя коробочки, вымазанныя коровымъ масломъ, поставь въ шоршную сковороду, и запеки быспрымъ пыломъ огня; когда довольно вздуется, дай свержу сильной огонь, чшобъ хлѣбцы получили швердую корку; возьми съ водою разболтанной яичной желтокъ, и вымажь свержу, чшобъ не пригорѣли; пока еще budouшъ горячи, разрѣжь въ продолговашые куски, и засуши въ вольномъ духу.

- 1) Желтой хлѣбъ лежитъ прочно, почему бдяшъ оный и холодный.  
2) Это пирожное *гостинное перьвой статьи*, которое подають въ заѣдку и къ кофе.

СХХХІ) *Паететной хлѣбъ.*

Столки изъ рѣшетнаго хлѣба сухарей, или напри черстваго хлѣба сего, смѣшай съ довольномъ количествомъ сахару,

Т а ..... при-

прибавивъ размяшаго анису, кишинецу, и не много бѣлой муки, разведи это взбитыми яичными желтками, чтобъ вышло самое густое тѣсто; попомъ подобьемъ малыхъ хлѣбцовъ наложн онаго на опашки, запекн въ шоршнй сковородѣ, или въ печи умѣреннымъ жаромъ; когда поснѣетъ, разрѣжъ въ тонкн куски, положи въ вольной духъ засохнутъ.

- 1) Изъ сего описанія видно, что это пирожное отъ обвертки паспешной различествуется.
- 2) Паспешной хлѣбъ составляетъ *пирожное первой статьи*, коюпорой подаютъ за столонъ, шакже въ зашпракахъ и къ заѣдкѣ; ибо оное очень прочно, и родъ сухарей составляетъ.

СХХХІІ) Померанцевой хлѣбъ.

Возьми сухой померанцевой корки полфунта, вырѣжъ бѣлую внутреннюю спорону вонъ, положи въ банку, налей фунтомъ сыропу, и мочи восемь дней; тогда возьми четверть фунта облупленнаго и на шрое или на четверо каждое зерно скрошеннаго миндаю, шри золошника крупно столченыхъ фенхельныхъ сѣменъ, полшора золошника мушкашнаго цвѣту и не много соли виннаго камня; смѣшай это въ сыропѣ къ померанцевой коркѣ, а попомъ столько крупнечей муки, чтобъ вышло не очень крутое тѣсто; свалай изъ онаго продолговатые хлѣбцы, дай часъ времени посноаявъ въ шепломъ мѣстѣ взойти; попомъ



шомъ пеки такъ какъ обыкновенные хлѣбы или булки; когда испекутся, вынь изъ печи, и горячіе еще разрѣжь въ куски, въ палецѣ шолциною, посыпь сахаромъ и корицею, и засуши въ печи, покладъ на бумагѣ.

1) Должно различать ошѣ померанцеваго хлѣба *померанцевое пирожное*; оное дѣлають шаковымъ образомъ: возьми восемь или десять свѣжихъ спѣлыхъ померанцевъ, оботри наружную корку шонко, и положи оную въ посудину; тогда очисти бѣлую кожу съ шѣла померанцевъ, и разрѣжь оное на четверо; смѣчка выбери вонъ, ошчаси же изрубивъ мѣлко, положи къ обшеровой коркѣ, прибавъ четверть фунта сухаго шолченаго миндаля и 36 золотишковъ, или больше, шолченаго и просѣянаго сахару, смѣшай все довольно; напоследокъ взбей шри или чешыре яичныхъ бѣла въ пѣну, подмѣшай къ прежнему, и это шѣсто запеки въ жестяной обечайкѣ; можно же запечь оное въ поддонкѣ изъ добраго здобнаго шѣста, съ украшеннымъ окрайкомъ, въ торшней сковородѣ.

2) *Лимонной хлѣбъ* дѣлается шаковымъ образомъ: ошѣ двухъ свѣжихъ яицъ бѣлки взбей, съ двухъ свѣжихъ лимоновъ обшеровъ наружную кожу и подмѣшай въ бѣлки; смѣшай два фунта шолченаго сахару къ тому же, подмѣшай круглые шарики, величиною въ яичной желтокъ,

токѣ, раскатай оныя въ кругло - продолговатыя лепешечки, положи на бумагу, и запеки умѣреннымъ жаромъ въ сковородѣ, чтобы вздулись. Если же по самому сему предписанію вмѣсто лимонной корки оберешь съ померанцевъ, выйдетъ *другаго рода померанцевой хлѣбъ*.

3) Померанцевой и лимонной хлѣбъ надлежитъ въ число *дробнаго пирожнаго перьвой статьи*. Померанцевой хлѣбъ по перьвому предписанію и образомъ сухарей испеченной, составляетъ прочную пищу, которую подаютъ къ заѣдкѣ винъ.

4) Померанцевой хлѣбъ по No 1, считается за *гостиное пирожное перьвой статьи*, которое большею частію бѣдитъ холодное.

СХХХІІІ) *Миндальной хлѣбъ*.

Возьми сахару и муки по полуфунту, три яичныхъ желтка и четьре цѣлыхъ яйца, двѣ ложки розовой или коришневой воды, кардамону, мушкатнаго цвѣту и корицы по полушору золотнику, горсть анису, а ежели угодно, то и шесть золотниковъ вареной въ сахарѣ лимонной корки, столько померанцевой и цукату. Яйца должно сперва долго взбивать; чѣмъ долѣе это производимо будетъ, тѣмъ лучше выйдетъ хлѣбъ; потомъ подмѣшивать мало по малу сахаръ, послѣ муку, и пря-

но-

носпи, и вареную корку продолговатыми кусочками изрѣзанную; напоследокъ вымажь способную къ сему сковороду масломъ коровымъ, уклади дно и стороны оплешками, вылей шѣсно и запечи, разрѣжь, когда остынетъ, въ куски, и поджарь, или безъ поджариванія подавай.

1) Эшотъ же миндальной хлѣбъ пригото-  
вляется и шаковымъ образомъ: возьми  
восемь довольно разболшанныхъ цѣлыхъ  
яицъ и шесть шелшковъ, продолгова-  
тыми кусками накрошеннаго, но необ-  
лупленнаго миндаля, корицы, мушкат-  
наго цвѣшу, кардамону и цукашу по  
произволѣнiю; подлеи къ тому пять  
или шесть ложекъ розовой воды, и под-  
мѣшай три четверти фунта сахару,  
столькожъ крупичешой муки, пере-  
мѣшай все гораздо, вымажь сковороду  
масломъ коровымъ; хлѣбъ же по испе-  
ченiи разрѣжь въ куски, вымажь яичны-  
ми бѣлками и засуши въ вольномъ  
духу.

2) Возьми полфунта съ розовою водою  
столченаго миндаля, три четверти  
фунта столченаго сахару, десять свѣжихъ  
и довольно взбитыхъ яицъ, и осьмую  
долю фунта пшеничной муки, перемѣ-  
шай все это, запечи на бумагѣ въ ско-  
вородѣ, разрѣжь въ куски, помажь яи-  
чнымъ бѣлкомъ, а сверху посыпь ка-  
нарскимъ сахаромъ.



- 3) Этошѣ миндальной хлѣбѣ надлежитъ въ число *дробнаго пирожнаго перьвой статьи*; подаютъ оный какъ къ столу, такъ и впрочемъ, опчаспи горячей, часью холодный.

СХХХIV) Черничкинъ хлѣбъ.

Къ сему пирожному берушъ марципанное тѣсто, каковыя описаны въ Но 120; пряныя приправы въ этошъ черничкинъ хлѣбъ толкушъ и крошашъ крупно; оныя соспоятъ въ перцѣ, корицѣ, гвоздикѣ, кардамонѣ, мушкатномъ цвѣтѣ, цуканѣ, лимонной коркѣ, и въ сахарѣ вареномъ инбирѣ; смѣшай сѣи приправы съ марципанномъ тѣстомъ, подѣлай изъ него шарикъ, обверни оныя въ тѣсто, запеки до желна въ шоршвой сковородѣ.

- 1) Извѣстное въ поварняхъ черничкино тѣсто должно различать ошъ черничкина хлѣба; перьвое не иное чпо, какъ расшворѣ изъ муки, молока, бѣлаго вина, яицъ и соли смѣшанный, изъ котораго гошповятъ разныя въ маслѣ коровьемъ жареныя пищи; когда оное будетъ жидко, и яичнаго бѣлка въ него не положено, составляешъ оно прежде описанный кларѣ, въ которомъ ломтями изрѣзанные яблока, грибы, арпишоки и тому подобное обмакнувъ, жарятъ въ горячемъ очищенномъ коровьемъ маслѣ, до шѣхъ перѣ перевертывая, пока желпо зажарятся; послѣ чего оныя вышувъ ложкою, даюшъ обсохнушъ, уклады-

дывають на блюдо, посыпають сахаромъ, и пускають на каждую шпичку по каплѣ розовой или померанцевой воды; дѣлають же изъ сего тѣста, въ каковомъ случаѣ оное погуще бывъ должно, различное печенье; во первыхъ желѣзную форму держаи въ горячемъ коровьемъ маслѣ, потомъ плавно обмакивають оную въ тѣсто, чтобъ находящіяся въ формѣ углубленія всѣ онымъ покрылись; таковымъ образомъ покрытую форму опяи держаи въ горячемъ коровьемъ маслѣ; послѣ чего тѣсто вскорѣ отъ ней отспаивъ, нѣсколько вздувается, и желѣзо запекается. Когда черничкино тѣсто сдѣлашь шакъ круто, чтобъ оное раскапывать и рѣзать можно было, и подѣланныя изъ него лепешечки, или иныя фигуры, въ горячемъ маслѣ до желѣза запечь, то оныя отъ жаренья сего вздувшись, составляють прекрасное пирожное, копорымъ можно украшать иныя блюда.

- 2) Черничкинъ хлѣбъ *гостиное пирожное первой статьи*; что же изъ черничкина тѣста жарится, надлежитъ въ *гостиное пирожное второй статьи*.

СХХХV) Сухари.

Сухарь имѣетъ названіе свое отъ того, что по испеченіи въ первой разѣ тѣста засушивается оное или печется вторично для прочности; сухари раздѣляются на *простые и лучшіе*; простые суха-

ри пекутъ въ запасъ, на примѣръ для войска, идущаго въ походъ; лучшіе же сухари дѣлаютъ изъ самой хорошей пшеничной муки, кои опять раздѣлять должно на *простые и лучшіе*; послѣднихъ есть многіе роды, различаемые по приправамъ, кладомымъ въ нихъ къ возвышенію вкуса.

1) *Простой лучший сухарь* дѣлается изъ самой хорошей муки пшеничной и воды, безъ пряныхъ приправъ; сихъ сухарей должно имѣть въ домѣ запасъ, ко употребленію въ разныя печенья по предшедшимъ предписаніямъ; гдѣ же въ сихъ предписаніяхъ положенъ размѣръ сухаря въ пирожной замѣсъ, разумѣется въ эпомѣ величина его, какъ оныя продаются въ городахъ у хлѣбниковъ, денежные и полушечные; по сему кто въ домѣ у себя запасаетъ сухари, долженъ подражать оному содержанію, чѣмъ клавъ одинъ или два сухаря толченыхъ въ шѣсто пирожное, не переложить и не недоложить. Крошатъ сіи простые пшеничные сухари въ холодныя бѣсѣва жидкія, шакже въ похлебки, или толченые употребляють въ разныя пищи, по чему въ домѣ безъ нихъ обойтись не можно. *Простые* сухари значатъ не иное, какъ бѣлой хлѣбъ, въ ломти изрѣзанной и засушеной въ печи; къ приготовленію же лучшихъ пшеничныхъ сухарей одобряются слѣдующія предписанія.



- 2) Возьми фунтъ муки, четверть фунта сахару, анису по произволѣнiю, разболтай чешыре яйца съ теплою водою, замѣсивъ изъ сего шѣсто, испеки въ хлѣбной печи; по испеченiи хлѣбъ разрѣжь по пополамъ или на ломти, засуши въ печи; кто не любитъ анису, можетъ оной оставишь.
- 3) Возьми на фунтъ сахару десять яицъ, бѣлки отъ оныхъ отдѣли, и столько муки, чтобъ можно было замѣсить булочное шѣсто, прибавь не много фенхеля крупно столченаго; булки по испеченiи разрѣжь и засуши.
- 4) Карлсбадскiе сухари: на двенадцать золотниковъ столченаго сахару разбей въ горшечкѣ два яйца, положишь девять золотниковъ столченаго миндаля, нѣсколько гвоздики, крошеной лимонной корки, подмѣшай къ сему двенадцать золотниковъ муки; послѣ чего въ сдѣланныя изъ бумаги коробочки, въ ладонь шириною, а длиною въ листъ жестяной, налишь до половины сего шѣсна, и поставивъ на жесть, посадишь въ печь; когда сухари довольно поджарятся и изъ коробочекъ вздуются, вынувъ разрѣзай въ полоски, покласъ опять на жесть, и засушивъ въ печи, хранишь ко употребленiю.
- 5) Голландскiе сухари, или бискотинны, дѣлаются шаковымъ образомъ: возьми отъ свѣжихъ яицъ бѣлковъ, взбей сыие  
въ

въ густую пѣну, оботри съ лимона желтую корку, вылей бѣлки въ игошъ, положи лимонную корку къ нимъ, и подавивъ изъ лимона соку, толки, подбавляя шерстаго сахару столько, чѣтобъ вышло тѣсто, которое бы раскатывашь можно было; во время сего раскатыванія употребляй вмѣсто муки сахаръ, разрѣжь потомъ тѣсто въ куски, и запекай скоро; естли тѣсто долго полежитъ, то не вздуется, почему должно сѣи сухари, положивъ на бумагѣ въ шоршную сковороду, сильнымъ жаромъ на скоро заечь; когда сухари вздуются и пожелѣютъ, значить чѣто поснѣли.

- 6) Описанные теперь сухари подають въ десертѣ; прочіе же, въ No 2 и 3 описанные, составляютъ *гостинное пирожное третьей статьи*, а Голландскіе и Карлсбадскіе надлежатъ *въ первую снатью*; когда сухари хранитъ въ сухомъ мѣстѣ, должно осерегаться лишь того, чѣтобъ не заняли они запаху отъ близъ стоящихъ пахучихъ вещей.

СХХХVI) *Пряники или коврички.*

Пряники бывають либо обыкновенные, или такъ называемые *душистые*; обыкновенные дѣлають только изъ меду и муки, иногда прибавляя перцу, кои отчасти употребляютъ въ поварнѣ къ сообщенію нѣкоторымъ бѣствамъ добраго вкуса. Душистые пряники пригошляются различнымъ

нымъ образомъ; довольно будетъ для  
оныхъ слѣдующихъ предписаній.

1) Возьми четыре фунта меду, фунтъ  
съ четвертью сахару, развари вмѣстѣ,  
снимай пѣну, подмѣшай къ тому луч-  
шей муки сколько, чтобъ вышло гу-  
стое шѣсто; валяя оное подмѣшай слѣ-  
дующаго: корицы, гвоздики по три зо-  
лошника, кардамону два золотника съ по-  
ловиною, анису, фенхелю, кишнецу по три  
золотника, перцу, инбирю, мушкатнаго  
цвѣта по полшора золотника, мѣлко  
скрошенной лимонной корки семь золот-  
никовъ съ половиною, облупленного и въ  
полоски изрѣзаннаго миндаля полшора  
золотника; перемни шѣсто довольно,  
выписни въ формы, пеки въ печи, а  
вынимая изъ оной, помажь водою.

2) Возьми двѣ кварты или 4 фунта па-  
шоки, два фунта сахару, свари вмѣ-  
стѣ, вылей въ нагрѣтую пшеничную  
муку, вымѣшай довольно, и прибавь къ  
тому слѣдующихъ пряностей: инбирю  
двадцать четыре золотника, кардамо-  
ну и корицы по двенадцати золотни-  
ковъ, гвоздики и мушкатнаго орѣшка  
по шести золотниковъ, все крупно  
столокши, перебѣй шѣсто, а впрочемъ  
поступай по вышеписанному.

3) *Нирнбергскіе пряники, или миндаль-  
ные пряники, дѣлаютъ таковымъ обра-  
зомъ: возьми пашоки и крупичешой му-  
ки по равной долѣ вѣсомъ, смѣшавъ*  
при-



приспавъ на огонь и дай не много рас-  
пустишься, подмѣшай гвоздики, инби-  
рю, перцу, корицы, цукаша, лимонной  
корки и немалую долю облупленнаго  
миндалю, все сполокши и скрошивъ, а  
мѣрою по произволению, перемѣшай, и  
съ прибавкою муки замѣси въ тѣсто,  
выписни оное въ формы, испеки, а по-  
помъ вымажь сышою; послѣ чего пря-  
ники готовы.

- 4) *Бѣлые миндальные пряники дѣлаютъ*  
безъ меду, изъ муки, сахару, миндалю  
и пряныхъ приправъ слѣдующимъ обра-  
зомъ: намочи фунтъ миндалю на нѣ-  
сколько часовъ въ холодной водѣ, облупи  
съ него кожу, и перетеревъ насу-  
хо полотенцемъ, разрѣжь миндаль по-  
перегъ, каждое зерно на шрое, положи  
на бумагу, а сію на жеснь, и засуши въ  
печи, пока не много пошемѣются; далѣе,  
возьми фунтъ хорошаго сухаго сахару,  
и столькожъ сухой муки, выпусти въ  
это восемь яицъ, и замѣси тѣсто, до-  
вольно перебивъ оное; когда миндаль  
осшынешъ, положи въ тѣсто, также  
чешыре золотника съ половиною доброй  
корицы, да по полпора золотника му-  
шкашнаго орѣшка, мушкашнаго цвѣта  
и кардамону, крупно сполченыхъ; это  
тѣсто намажь на оплшки желаемой  
величины, но не очень толсто, поло-  
жи на бумагу, а попомъ на жеспи са-  
жай въ печь запекать; естли тѣсто по-

покажешся жидко, и приготовишся расшекашь, сшоишъ только подмѣшашъ въ него не много муки.

- 5) Инымъ образомъ пекушъ бѣлые миндальные пряники такъ: взбивай два цѣлыхъ яйца, да отъ двухъ другихъ одни бѣлки, цѣлой часъ, возьми потомъ щочнымъ вѣсомъ полфунша сахару, 24 золотника скорбильной муки или крахмальной, и 12 золотниковъ крупичешой муки; вмѣшивай оныя мало помалу къ яйцамъ, но прежде скроши и поджарь не много полфунша миндаля въ печи, примѣшай всякихъ пряностей, какъ шо корицы, мушкатнаго орѣшка, кардамону съ небольшимъ по полузолотнику, дѣлай пряники и посипуй по вышеписаному; — Или: облупи полфунша миндаля, перетри къ осушенію въ полошеницѣ, скроши каждое ядро на четверо, положи на бумагу и поджарь въ печи; далѣе возьми 36 золотниковъ крупичешой муки, 42 золотника сахару, и отъ пяти яицъ бѣлки съ двумя или тремя желтками, взбей въ блюдѣ довольно; подбавляя сахаръ и муку, прибавь полшора золотника мушкатнаго орѣшка, столькожъ корицы, не много анису и розовой воды, перемѣшай все эшо, и напоследокъ положи поджареной миндаль; намажь эшо шѣсто на оплашки, пеки по вышеписанному, и дер-

держи въ тепломъ мѣстѣ, чтобъ были  
ноздrevашы.

- 6) Такъ называемые *пряничные орѣшки* приготавливаются слѣдующимъ образомъ: Возьми одно яйцо, четверть фунта добраго просѣяннаго сахару, желтую кожу наружную съ одного лимона, обшершую на шеркъ, или очень тонко сръзанную и скрошенную, также перцу и кардамону; кому угодно можешь прибавить мѣлко скрошеннаго цуката, и столько муки, чтобъ вышло густое тѣсто, которое можно было раскатывать скалкою; раскатавъ листъ около пальца толщиною, нарежь изъ него сухариковъ жестяною трубочкою, и пеки въ хлѣбной или такъ называемой кандиперекной печи, или въ шоршней сковородѣ.

- 7) Душистые пряники у насъ рѣже нежели въ другихъ мѣстахъ славятся на столъ въ обѣдѣ, чаще въ закуску винъ, или вообще сославляютъ они лакомство дѣтей, орѣшки пряничные, также хотя иногда съ прочими конфектами славятъ оныя въ постольникѣ.

СXXXVII) *Ноженъ.*

Взбивай полфунта коровьяго масла въ кастрюлѣ или черепнѣ, ложкою до пѣны, выпусти къ тому одно яйцо, и соедини оно съ масломъ продолжая взбиваніе; потомъ выпусти еще яйцо, взбивай, и такимъ же образомъ поступи съ третьимъ



и четвертымъ яйцами; послѣ чего всыпъ столько пшеничной муки, чтобъ вышло тѣсто, которое можно бы было вымѣшивать ложкою; прибавъ къ тому толченато мушкатнаго цвѣта, и перемѣшай тѣсто; между тѣмъ въ каспрюлѣ или горшкѣ приставъ на огонь молока, нагрѣй въ этомъ молокѣ ложку, ошколупывай опѣ тѣста оною куски подобіемъ клѣцекъ, клади въ кипящее молоко и вари нѣсколь-ко. Въ продолженіи сего должно пригото-вить блюдо, на которомъ подавашъ это кушанье, именно обвесы около онаго окра-екъ изъ тѣста, вымазашъ блюдо коровь-имъ масломъ, и положивъ въ него сваре-ные нокены, вылишъ на нихъ и молоко, въ которомъ варились, посыпашъ сверху мѣл-ко сполченымъ пшеничнымъ сухаремъ, и поставивъ въ печь, дашъ позажариться.

- 1) Блюдо это подавашъ должно горячее.
- 2) Считается оно за гостинное пирожное второй статьи.

СХХХVIII) *равіолі.*

Изруби жареной шеляпины, приставъ на огонь въ каспрюлѣ или черепиѣ масла коровьяго, положи въ него мясное кроше-во (*hachis*), прибавъ мѣлко скрошенной ли-монной корки, мушкатнаго цвѣта, кори-ки и не много шершаго папушника, под-лей ложку винограднаго вина, замѣси по-добіемъ начинки, и выложи на блюдо, чтобъ осыпало; къ сему приготоувъ слѣдующее тѣсто: насыпъ на столъ муки, выпуси

Часть VIII. Отдѣл. 1.

У

на

на нее три яйца, положи кусокъ масла въ яйцо величиною, смочи двумя ложками молока, присоли не много, замѣси не очень крутое тѣсто, и раскатай оное какъ возможно тонѣ; раскатавъ тѣсто, намажь оное разболшанными яйцами, клади крошево мясное рядомъ кучками къ одной споронѣ, кучку опѣ кучки пальца на два разстоянїемъ, наложи порозжую половину тѣстянаго листа, или загни на кучки, обойди пальцами каждую кучку, чѣмъ тѣсто слиплось, обрѣжь рѣзцомъ на подобїе маленькихъ полумѣсяцовъ; послѣ того сїи пирожки приславивъ въ водѣ на огонь, и бросивъ соли, вари нѣсколько времени; между тѣмъ изруби мѣлко два яйца въ густую свареныхъ, и опуская равїоли на сполъ, вымажь блюдо коровымъ масломъ, посыпь оное остатками крошева мяснаго, поклади равїоли, посыпь оныя рублеными яйцами, полей двумя ложками отвара, въ котлорѣ равїоли варились, и еще до темна поджареннымъ масломъ коровымъ; сїи равїоли можно жарить въ очищенномъ маслѣ коровьемъ или салѣ, и подавать на сполъ.

- 1) *Равїоли калбасныя* значатъ то, когда свиное мясо очистивъ опѣ кожи и жилъ, съ саломъ мѣлко скрошить, приправивъ инбиремъ, мушкатнымъ цвѣтомъ и мѣлко скрошенною лимонною коркою, по надлежащему присоливъ и перемѣшавъ; потомъ дѣлай вышеписанныя равїоли или

или карасики въ таковомъ же тѣстѣ, и  
зажаръ въ салѣ.

- 2) Для *равіолей раковыхъ* надлежитъ  
взявъ около шестидесяти раковъ, обрѣ-  
завъ у нихъ головы спереди, чтобъ  
опнись внутреннюю горечь, сполочъ  
потомъ въ иготъ въ тѣсто, наливъ  
добрымъ молокомъ, разболтавъ муш-  
вою, и проширавъ сквозь сито, пока еще  
проходишь будетъ это; положишь ихъ  
потомъ въ каштрюлю, и приставивъ на  
огонь, мѣшавъ безпрестанно, это на-  
конецъ сварится какъ пваротъ; откинь  
на сито, и когда сыворотка стечетъ,  
положи въ ситку и перетри мягко; да-  
лѣе прибавъ къ сему нѣсколько въ моло-  
кѣ намоченнаго и выжатаго папушни-  
ка, также мушкатнаго цвѣта и мѣлко  
скрошенной лимонной корки, подмѣшай  
къ тому полфунта раковаго масла (\*),  
выпусти десять яичныхъ желтковъ и  
пявъ цѣлыхъ яицъ, и вымѣшивай все  
это добрые полчаса; напоследокъ под-  
бавъ четверть фунта сахару, то начин-  
ка и будетъ готова; послѣ въ выше-  
писанномъ тѣстѣ дѣлай равіоли, вари  
оныя въ каштрюлѣ въ прѣсномъ молокѣ,  
чтобъ развѣ вскипѣли; потомъ сдѣлай  
на блюдѣ изъ тѣста окраекъ, вымажь

У 2 блю-

(\*) О составленіи раковаго масла смотри въ седь-  
мой Части.



блюдо масломъ, положи въ него равѣоли, посыпъ рубленными фисташными или миндальными ядрами, вылей молоко, въ коемъ равѣоли варились, спрысни сверху раковымъ масломъ, посыпъ шолченымъ пшеничнымъ сухаремъ, поспавъ въ горячую печь, запеки, а вынувъ посыпъ шолченымъ сахаромъ.

- 3) Дѣлаются же шаковыя равѣоли изъ карпныхъ молокъ и икры щучей, печенки, шелячьихъ легкаго и печени, спинаша и шому подобнаго; это блюдо *гостинное*, которое должно кушать горячее.

СХХХІХ) Подковы.

Это пирожное, имѣющее названіе опѣ вида своего, сходствующаго къ подковѣ, дѣлается шаковымъ образомъ: вопервыхъ пригошовъ жидкое шѣсто, въ которое на восемь ложекъ муки положишь восемь яицъ, и еще восемь добрыхъ ложекъ молока, три ложки розовой воды, двѣ ложки сахару, и все это перемѣшашъ и взбишь; пошомъ въ сковородѣ разгорячишь очищеннаго масла коровьяго или сала, а въ ономъ форму мѣдную или чугунную; когда форма разогрѣшся, изъ сала вынушь и дашь оному опечь; тогда обмокашъ оную въ помянутое жидкое шѣсто, но такъ, чшобъ оно въ форму не нашекало, а лишь бы оную облѣпило, и опустивъ въ масло жарить; поспѣвъ шѣсто опѣ формы оппадетъ.

- 1) Пирожное это бдяпъ горячее; иногда въ шбсто кладутъ разныхъ приносшей, какъ-то мблко скрошенной лимонной корки, мушкашнаго орбшку, и проч.
- 2) Подковное пирожное надлежитъ въ число гостинаго второй статьи.

**CXL) кубышечное пирожное.**

На бушылку молока положи сполько муки, чшобъ вышелъ жидкой растворъ; потомъ разболшай съ эшимъ двенадцать яицъ, присоли и приправъ не много мушкашнымъ цвбшомъ, и вымбшай довольно; послб того вымажь поваренную кубышечную форму масломъ коровымъ, налей полную вышеписаннымъ растворомъ, наложи на форму кровлю плотно, опусти въ кипящую воду, пока шбсто въ формб выпбшетъ; такъ поступай съ остатками шбста; по совершении сего разрбжь сваренное шбсто это въ ломши, въ палецъ толщиною, и зажарь въ очищенномъ маслб коровьемъ исподоволь, чшобъ масло было не слишкомъ разгорячено.

- 1) Кубышечное пирожное бдяпъ горячее, и отпускаая на столъ, посыпаютъ сахаромъ, частью же и безъ сахару посылаютъ.
- 2) Это пирожное третьей статьи.

**CXLI) Игольное пирожное.**

Возьми два фунша хорошей муки, положи въ горшекъ съ тремя чешвершми фунша очищеннаго масла коровьяго, и осьмью или десятью довольно разболшан-

ными яйцами; впервыхъ должно это перемѣшать, попомъ положишь толченыхъ мушкашнаго цвѣта и кардамона, розовой или померанцевой воды, и двѣ ложки добрыхъ свѣжихъ дрожжей, также около бушылки теплаго молока, безпрестанно продолжая мѣшаніе; послѣ сего должно пославить, чтобъ не много возшло; по совершеніи сего возьми двѣ малыя игoshi равной мѣры, пославъ ихъ на угольной жарѣ и оклади углями, чшобъ разгорячились; вымажь внутри игoshi очищеннымъ масломъ коровьимъ, и чшобъ было онаго не много и на днѣ, налей шѣспомъ не много больше за половину, накрой жестяными лиспками, а на жесть наложи жару, и шаковымъ образомъ запечи (\*).

1) Это пирожное ѣдятъ горячее.

2) Считаешь оное *гостиннымъ* второй статьи.

СХLII) *Водяное пирожное.*

Возьми фунтѣ воды, фунтѣ масла коровьяго и фунтѣ лучшей муки; изъ масла впервыхъ должно соль вымышь чшшо, и воду съ масломъ приставишь на огонь; какъ скоро оныя закипятъ, положишь муку съ прибавкою малой доли мушкашнаго цвѣта; вымѣшавъ это на  
огнѣ

---

(\*) Это пирожное рода старинныхъ русскихъ *короевъ*, которое у насъ запекаютъ въ глиняныхъ черепняхъ.



огнѣ не много, опсставъ, чѣобѣ остыло, причеми мѣшаніе нѣсколько продолжай; тогда вопервѣхъ выпусти туда же три или чешыре яйца, взмѣшай расшворѣ довольно, положи еще три или чешыре яйца, продолжая мѣшаніе; повтораѣ это, пока выдеишъ шѣсто довольно вязкое, которое можно на ложкѣ вверхъ пиянушъ; наклади сего шѣста комками малыми въ шоршную сковороду, и запеки исподоволь, закопавъ сковороду въ жарѣ; для того что, когда это пирожное запекаѣ вѣдрукѣ сильнымъ пыломъ, оное опадеишъ и сплющишъ блинками; когда же будетъ запекаемо исподоволь, зашвердѣеишъ вздувшись; вынимая оное изъ сковороды, не должно вѣдрукѣ кучею складываѣ на блюдѣ, но давъ уже оному нѣсколько остынушъ.

- 1) Нѣкопорыа называюишъ это пирожное *сухіе снѣговые шарики*, но сѣи должно ошличаѣ оишъ другаго пирожнаго сего имени, описаннаго въ Но 13.
- 2) Пирожное это надлежишъ во вторую статью, и ѣдятишъ оное горячее.

СХLIII) *Дутое сахарное печеніе.*

Возьми три золошника бѣлаго шраншу или драганшу, налей на него деѣишъ золошниковъ розовой воды, дай мокнушъ ночь, процѣди пошомъ сквозъ вешошечку, положи въ игошъ сѣ половиною бѣлка одного яйца, и прибавивъ не много канарскаго сахара, мѣшаѣ полчаса, чѣобѣ вышло изъ того доброе шѣсто; оное послѣ

на пекарномъ столѣ перемять съ лучшимъ толченымъ сахаромъ до пѣхъ поръ, какъ можно будешь оное валяшь и раскапывать; раскапавъ оное, выписни въ малыя формы, запеки сверху и снизу угольнымъ жаромъ въ шоршней сковородѣ, дно которой усыпашь довольно скорбильною мукою, т. е. толченымъ крахмаломъ, чшобъ не припекалось и хорошо отскавало.

1) Трагантъ родъ гуммы, которую можно получить въ Аптекѣ (также и въ ма-скашильномъ ряду), отчаси бѣлой, частью желшовато-шешной и черной; чшобъ душое печенье вышло бѣло, должно употреблять только бѣлой пра-гантъ, которой чиснѣ, прозраченѣ, гладокѣ, нѣженѣ, а на языкѣ сладокѣ и швердѣ, и пыли въ себѣ не имѣетѣ.

2) При печеніи сего сахарнаго должно сильнаго огня избѣгать, пошому чшо ошъ онаго сахаръ распопишя и поше-мѣетѣ.

3) Это печенье очень уважаемое гости-ное перьвой статьи, которое подаютъ либо на особливомъ блюдѣ, или надѣ-ланное разными фигурами, употребляютъ къ украшенію блюдъ съ большими пирогами перьвой статьи, также мѣ-шаютъ съ сухими конфектами.

СXLIV) Сахарное зеркало, или сахарной ледъ.

Многія пирожныя, какъ-шо миндаль-ные шоршы, бисквишные шоршы, Фран-цузскіе шоршы, и прочія, покрываютъ  
симъ

симъ льдомъ, поступая таковымъ образомъ: для сахарнаго зеркала должно взявъ бѣлокъ одного или двухъ яицъ, взбить въ горшечкѣ сколько возможно больше, положишь шесть ложекъ самаго лучшаго мѣлко сполченнаго и просѣяннаго сахару въ чашечку, подбавляшь мало помалу взбишаго бѣлку въ сахаръ, пока сдѣлается лосковаго, также и столько густо, что не будетъ растекается; чѣмъ больше мѣшаешь, тѣмъ лучше выйдетъ; еслили эшотъ растворъ будетъ густъ, можно развести оной малою долею розовой воды, и перемѣшать. Для сахарнаго же льду взять мѣлко сполченнаго сахару, размѣшаешь на розовой водѣ мягко, и столько густо, чтобъ только не расплывалось, тогда облишь или вымазаешь онымъ пирожное. Жидкой сахарной ледъ дѣлается также, но разводишь розовою водою жиже, пирожное растворомъ симъ вымазывается, потчасъ сжавишься въ печь или шоршную сковороду, сверху припускается сильной жаръ; изъ сего выйдетъ хорошій ледъ.

- 1) Когда пирожное наводишь зеркаломъ, или льдомъ, по испеченіи должно дать оному остыть, тогда наложивъ льдомъ симъ, держать противъ огня, или поставишь въ печной вольной духъ, или засушишь исподволь въ шоршной сковородѣ; жидкой же сахарной ледъ должно припекать сильнымъ пыломъ, насы-



павѣ на крышку шорпной сковороды жару.

- 2) Есѣли надобно подкрасишь сахарное зеркало, берушь къ сему невредящія здоровью краски; есѣли надобно бысть зеркалу алому, взявъ лоскутикѣ *терназолу*, какѣ оный у поваровѣ называеся, а правильно *togna folis* или *bezetra rubra*, размочишь въ розовой водѣ, и на оной замѣсишь сахарѣ; синее подкрашивается лакмусомѣ, или кубовою краскою, желтое шафраномѣ, темное шеколадомѣ, смѣшавѣ онаго съ толченымѣ сахаромѣ.
- 3) Когда пирожное, имѣющее высокой окраекѣ, каковы дѣлающѣ нѣкошорые шорпы, покрышь совсѣмѣ бѣло, должно взбишь бѣлокѣ отѣ двухѣ или шрехѣ яицѣ въ пѣну, подмѣшиваешь въ него толченаго и просѣяннаго сахару горсть по горсти; взбивая безпрестанно къ одной споронѣ, получишь густой расшворѣ, такѣ что оной, когда намазаешь имѣ окраекѣ шорна, не спечетѣ, но будетѣ стояшь, что и составляетѣ настоящую расшвора мѣру; этой покрышкѣ дать на пирожномѣ шолько какѣ бы засохнушь, и есѣли въ первой оной не довольно толсто наложено, покрышь еще разѣ, послѣ чего будетѣ совершенно бѣло и красиво; можно сѣю покрышку укласть цукашомѣ, изрѣзаннымѣ домиками, на примѣрѣ по крайку по-

до-

добѣмъ лавроваго вѣнца, также по бокамъ, какъ нибудь украшено; пустыя мѣста посыпашъ подкрошеннымъ разноцвѣтнымъ сахаромъ.

Таковаго описанія о различныхъ пирожныхъ можетъ быть довольно; ибо была бы то излишняя пространность, когда бы всѣ вообще пирожныя описывать; начинающимъ же упражняясь въ поваренной наукѣ совѣтую, что какъ есть пригото-вленія однихъ пирожныхъ предъ другими легче, то приступали бы отъ легкихъ къ тяжелымъ, и въпервыхъ опыты свои начинали малымъ дѣломъ; потому что простишельнѣе совѣмъ не подавать на столъ пирожного, нежели опваживаясь готовить приспѣвшее перьвой спашьи, поставивъ блюдо, доказывающее недоста-токъ навычки и знанія.

Желая готовить пирожное, не худо сперва посмотришь на маспера, или масперицу, и прѣмы ихъ замѣшить; однако чаще всего случается, что принимаются за дѣло не учась, отъ чего выходятъ неудачныя или совѣмъ испорченныя и неудобныя къ употребленію пирожныя; почему легко впадаютъ въ подозрѣніе, что масперицы прѣмы свои содержатъ въ тайнѣ и скрываютъ, но это происходитъ отъ того, что не рѣдко обстоятельство, маловажнымъ ла-жущееся, упускаютъ и не замѣчаютъ;  
что

что, на примѣрѣ, какое нибудь пирожное выходитъ изъ печи закаловато и непропекшееся, (хотя впрочемъ всѣ подмѣси кладены безъ убавки по предписанію), сожженною или черною скорлупою покрытыя, происходишь можетъ быть отъ того, что пирожному въ началѣ данъ излишне сильный жаръ, надлежало бы же оное печь въ печи поостывшей, или въ жару умѣренномъ, или пирожное до посаженія въ печь не довольно возшло; можетъ быть тогда было холодное время года, и муку прежде мѣшанія надлежало бы въ тепломъ мѣстѣ поостогрѣть; или сдѣланное пирожное поставлено было въ холодномъ мѣстѣ, гдѣ стужа всходу его помѣшала; или пирожную форму наполнили шѣспомъ слишкомъ, почему оное начавъ подниматься, вытекло чрезъ края, а потому спѣшили въ печь поставить, и поставили рано, прежде нежели оное довольно возшло; таковыя и другія вспрѣчи къ неудачѣ пирожнаго бывають.

И для того начинающимъ упражняться въ приспѣшномъ дѣлѣ совѣтую, чтобъ они предписаніе тому пирожному, которое гошовишь хотяшъ, нѣсколько разъ прочли, держались онаго отъ слова до слова, и никакого обстоятельства или показаннаго пріему не упускали, то конечно не такъ скоро случится имъ неудача въ пирожномъ; вотъ сему примѣрѣ.



Во 142 предписаніи находится при-  
готовленіе шакѣ называемаго водянаго пи-  
рожнаго: шамѣ сказано, что должно воду  
сѣ масломъ коровиимъ приставить на  
огонь, и какѣ скоро закипитѣ, положить  
муку; поступлено будетѣ превращено, и  
потчасѣ положена причина кѣ неуда-  
чѣ пирожнаго, когда муку сѣ водою и ма-  
сломѣ вдругѣ на огонь допустишь; далѣе  
сказано, что помянушую смѣсь на огонь  
немного вымѣшавъ, отставить сѣ огня,  
чтобѣ стыло, причемѣ мѣшаніе нѣсколь-  
ко продолжать, тогда уже выпустить  
туда яйца; пропусти только это, на  
огонь не много вымѣшавъ, и смѣсь про-  
держи на огонь долѣе, то выдетѣ испор-  
ченное пирожное, вѣ шѣсто будуще большіе  
комки, коихѣ послѣдующимѣ мѣша-  
ніемѣ расшереть не можно: подобно сему  
произойдетѣ, когда примѣшавъ яйца, пре-  
жде нежели шѣсто не много по остынетѣ;  
яйца свернутся вѣ комки или вѣ жилочки,  
и останутся явны сѣ шѣстомѣ не соеди-  
няясь. Далѣе значить шамѣ, яйца выпу-  
скавъ не вдругѣ; ибо когда оныя всѣ  
вдругѣ выпустишь, то говоря по пова-  
ренному, шѣсто оныхѣ не одолѣетѣ, и  
не выдетѣ искомаго шѣснаго ихѣ соедине-  
нія; шѣсто должно долѣе шакѣ сѣ яйца-  
ми смѣшавъ, чтобѣ сдѣлалось вязко и  
на ложкѣ вверхѣ тянулось; когда шѣсто  
отѣ недоспашочнаго мѣшанія или излиш-  
не положенныхѣ яицѣ сдѣлается жидко,

тогда желаемого пирожного никогда не выдешь, а будетъ то плоской расплывшейся блинокъ при запеканіи въ сковородѣ; напослѣдокъ по предписанію должно *тѣсто запекать малыми комками*, *законавъ сковороду въ жаръ*; когда *вмѣсто* предписанныхъ малыхъ комковъ покласъть большіе толстые, оные не выпекутся, потому что должно пропекать ихъ *умѣренными жаромъ*; излишне сильный жаръ ихъ либо спалитъ, или произведетъ на нихъ пригорѣлую черную скорлупу, что составляетъ погрѣшность во всякомъ пирожномъ; или великой къ пропеченію большихъ комковъ *требуемой жаръ* пирожное растопитъ и сплѣтитъ, чего остерегаться должно; хотя же въ сковороду посажены будутъ и маленькіе комки, но излишнимъ жаромъ пропечешь ихъ наскоро, оные не останутся въ надлежащемъ своемъ видѣ, расплывутся какъ блинки; сверхъ того, бывъ въ сковородѣ посажены близко между собою, всѣ слипнутся и составятъ одинъ блинъ. Напослѣдокъ по предписанію испекшееся пирожное *не должно складывать тотчасъ кучею на блюдо*, но порознь, пока остынутъ; еслии это будетъ пренебрежено, то вынутые изъ сковороды комки и другъ на друга положенные не удержатъ надлежащей своей вышины, но опадутъ и сплѣснутся; сверхъ того сдѣлаются вязки и кожуристы, каковыми не были при выну-

шій

тїи изъ сковороды; тогда уже какъ водяное пирожное нѣсколько постоитъ и остынетъ, можно оное на блюдо складывать другъ на друга.

Примѣръ этошъ можетъ научить, сколько много начинающимъ упражняться въ печенїи пирожного должно держаться предписанїя, чтобъ пренебреженїемъ онаго не наказашъ самихъ себя; почему нужно каждое предписанїе раздроблять, и каждое особенное правило въ ономъ имѣть предъ глазами. Въ разсужденїи сего совѣщавалъ бы я, приступая къ дѣлу, предписанїе о пригошовленїи пирожного, которое въ первой разъ печь желаетъ, выписать на особенную бумажку, каждое особенное обстоятельство и прїемъ подчеркнуть, и тѣмъ учинишь оныя глазамъ своимъ замѣчательнѣе; таковымъ образомъ вѣрнѣе избавишься отъ ошибки, и въ повторенїи опытовъ скоро достигнешъ мастерства, такъ что мѣстами встрѣчающееся, не сослѣдующее главнаго обстоятельства, не нужно будешь наблюдать точь вточь, и оному рабски слѣдовать; что же это мастера дѣлають, можно видѣть ежедневно въ поварняхъ и приспѣшняхъ, что они въ дѣйствїяхъ своихъ не всегда поступаютъ одинакимъ образомъ; отъ самаго сего произошли многоразличные способы къ пригошовленїю одного пирожного, что изъ предшедшихъ наставленїй о пирожномъ усмотрѣть можно, что оныхъ  
обы-



обыкновенно предложены разные способы; только, какъ уже сказано, не должно опуступленіе отъ буквального предписанія главныхъ обстоятельствоу служишь къ испорченію пирожнаго, и при томъ призывашъ на помощь разсужденіе, какъ по изъ раздробленнаго примѣра о водяномъ пирожномъ усмотрѣть можно.

Впрочемъ ни отъ какой Хозяйки, не составляющей промыслу своего въ печеніи пирожнаго, и не снискивающей тѣмъ себѣ и своимъ пропитанія, не требуется, чтобъ она всѣ въ предшедшихъ наставленіяхъ показанныя пирожныя пекла, или бы печь научилась. Нѣтъ! намѣреніе состояло лишь въ томъ, чтобъ въ показаніи Хозяйкиныхъ упражненій, извѣстнѣйшіе и въ нашей сторонѣ употребительные роды пирожнаго привестъ, дабы по крайней мѣрѣ изъ чтенія о непремѣнныхъ часяхъ пирожнаго и совокупленіи оныхъ знать и заключать можно было. Чаще всего случается, о каковомъ нибудь пирожномъ слышать, или оное въ чужемъ домѣ есть, которое въ нашихъ домахъ не введено и не употребительно. Всякъ найдетъ за удовольствіе себѣ, когда о таковомъ пирожномъ говорящъ и разсуждающъ, шутъ же говоритъ и разсуждасть, а не представивъ изъ себя незнающей или нѣмой особы; какъ же это въ недосдашкѣ опытовъ или знанія сдѣлать, кромѣ заимствованія изъ чтенія? при томъ

томъ же мы, что касается до вкуса въ пищу, очень между собою различны; случится въ постороннемъ домѣ узнать вкусное пирожное: мы сами или домашнія наши пожелаемъ, сіе пирожное временно бѣшь и въ домѣ у себя завести. Когда въ чужемъ домѣ будешь поваръ или повариха, гдѣ намъ пирожное полюбилось, и мы будемъ выпрашивать, или велимъ выпросить, какъ оное готовить, то люди сіи и за деньги не всегда согласятся желаемое опкрыть, или опкроютъ не обстоятельно, и нѣкошорыя главныя обстоятельства удержатъ въ тайнѣ, да и еще и радуются тому, что дали необстоятельное наставленіе; по сему безопаснаго наставника можно имѣть въ собственномъ чтеніи, и всегда можно сравнить то, о чемъ услышишь отъ другихъ, съ истинною ли то, или съ обманомъ происходитъ.

Наконецъ должна Хозяйка благоразумно разсудить, позволяющъ ли ея состояніе и доходы много пирожнаго на столъ подавать; одно только описаніе о пирожномъ извѣщаетъ насъ, сколько иждивенія оное требуетъ. Пирожное многимъ людямъ большею частью приходится по вкусу, а кто сверхъ своего состоянія начнетъ почасту пировать, много пошлеть на кухню и впадетъ въ порокъ расточенія; по сказанному въ первой Частѣ Хозяйки и служители наши, или

Часть VIII. Отдѣл. 1. Ф про-



простолюдины, временно ѣдятъ свое пирожное, а потому не можетъ быть ни одного дома средственнаго состоянiя, въ которомъ бы не было времени уставленнаго къ печенiю пирожнаго, по крайней мѣрѣ во время пиршествъ, каковы крестины и свадьбы. Умалчивая о томъ, что во многихъ домахъ средняго состоянiя, когда не ежедневно, по крайней мѣрѣ однажды въ недѣлю или для гостей пирожное на столъ подаютъ. Состоянiе и доходы каждаго дома должны рѣшить, какъ часто, какое и сколько пирожнаго готовить можно и должно. Если въ которомъ домѣ, каковаго бы состоянiя оный ни былъ, устанавлена нѣкоторая столовая система, (смотри *первую Часть Хозяйки* втораго Отдѣленiя, во всеобщихъ правилахъ), надлежитъ оной держаться, какое пирожное на столъ своемъ имѣть, первой или второй статьи; и въ самыхъ сихъ показанныхъ распоряженiяхъ, въ разсужденiи расхода на пирожное, осматривается еще многую разницу наблюдать, потому что иное въ первую статью помѣщенное пирожное по своимъ примѣсамъ и потребнымъ для него времени и трудамъ можетъ другое пирожное той же статьи превозвысить, а потому выйдетъ дороже; во всемъ этомъ, если сказать правду, наши доходы больше, нежели наше состоянiе, рѣшенiе полагать должны; ибо ни одинъ благоразумный человекъ не осудитъ насъ, когда на-  
ше



ше состояніе или многочисленность нашей семьи требуют ограниченія издержекъ на столъ, а потому и должны мы ѣсть и пить нѣсколько хуже, нежели разныя другія нашему состоянію, кои доходовъ имѣютъ больше, или малочисленность ихъ семейства позволяешь имѣть излишніе на столъ расходы. Пирожное составляетъ лакомство, и не рѣдко случается намъ слышать, что тошъ или иной домъ на пирожномъ проѣлся, или сей или тошъ домъ не разбогатѣлъ, все въ немъ исходитъ на поварню.

На послѣдокъ должна Хозяйка дѣлать расположеніе, въ разсужденіи времени и трудовъ, потребныхъ для пирожнаго; скорѣе можно изготовить часть говядины съ поправою, нежели иное пирожное третьей сшашьи; почему Хозяйкѣ дому не должно времени своего губить, упражняясь во многомъ печеніи, ешлы не въ состояніи держать кухарку, или выученную дѣвку; она должна, когда по расположенію столовой системы пирожному бытъ слѣдуетъ, время изъ многихъ другихъ важныхъ Хозяйственныхъ упражненій удѣляя, избирать таковыя пирожныя, коихъ приготовленіе время сберегаетъ. Случающіяся въ домоводствѣ нѣкоторыя періоды, въ кои, на примѣръ въ жашву, временемъ очень должно хозяйничать, и въ разсужденіи пирожнаго избирать приготовляемое на скорую руку. Многія пирожныя, на примѣръ би-

сквишы, бискошы, ульмской хлѣбѣ, цукербродѣ, Голландскіе и Карлсбадскіе сухари, составляющѣ прочныя пирожныя, какихъ можно вдругъ наготовлять въ запасъ, дабы въ нужную пору были они готовы, и не опшимами инаго важнѣйшаго упражненія.

## ГЛАВА VI.

### П а ш т е т ы.

Хотя паштеты, сіе ошмѣнное и вкуснѣйшее кушанье, не такъ часто какъ пирожное, бываетъ на столѣ людей средняго состоянія, однако случается иногда не токмо на пирахъ, каковы крестины, свадьбы, и другіе, но временно и въ другіе меньше торжественные дни, почему нужное и объ оныхъ сказать должно.

#### 1) Паштетная приправа.

Возьми при четверти фунта перцу, четверть фунта инбирю, гвоздики, мушкету и корицы по шести золотниковъ, столки эшо вмѣстѣ и просѣй въ часное сито; прибавь къ тому добрую часть соли, и вымѣшай, чтобъ доспашочно все между собою соединилось; эта смѣсь хороша для всякихъ паштетовъ; не охотники до перцу могутъ онаго положить только въ половину противъ выше показаннаго, и напрошивъ тѣмъ больше прибавить соли.

Для

Для пашпета съ дичиною можно положить при золотника инбирю, при золотника перцу, сполькожъ гвоздики, полтора золотника мушкашнаго орѣшку или цвѣту, сполько же корицы, и въ половину противъ корицы соли; смѣшать это, и посыпать онымъ дичину.

Въ пашпетѣ съ рыбою, или съ огородными растѣніями, попребна только въ смѣсь противъ вышеписаннаго.

Сіе показаніе о пашпетной приправѣ служишь только наспавленіемъ, въ какомъ содержаніи нѣкошорыя пряности для пашпета между собою бышь должны, дабы, въ особливости же для свѣжаго мяса, кошорое служишь основаніемъ пашпету, къ тому учреждаясь, добраго вкусу достигнуть можно было; ибо составишь противъ добраго вкуса, когда, на примѣръ, корицы больше, а перцу меньше, или слишкомъ много корицы и очень мало гвоздики и мушкату взято будетъ; потому что корица надлежитъ въ число мягкихъ пряностей, и не производитъ шаковаго высокаго или прянаго вкусу какъ перецъ, инбирь, гвоздика и мушкатъ. Корица въ пашпетахъ только побочная, а не главная приправа; соль, когда не въ довольномъ содержаніи положена будетъ въ пашпетѣ, сдѣлаетъ его слабо вкуснымъ, почему должно оной класъ въ вышесказанномъ размѣрѣ противъ другихъ пряностей. Не должно думать, чѣмъ кромѣ



выше показанныхъ приправъ никакихъ иныхъ въ паштетъ класъ было не можно. Нѣтъ; оными можно удовольствоваться только при свѣжемъ мясѣ, когда ничего инаго больше прибавляшь не намѣрено; ибо начинка въ паштетъ бываетъ либо свѣжее, или въ укусѣ моченое мясо, и съ послѣднимъ, какъ въ слѣдствіи показано будетъ, хотя можетъ вышеписанное содержаніе иностранныхъ приносней между собою служить водителемъ, но прибавляющіяся и наши домашнія приправы изъ нашихъ огородовъ; также во многихъ паштетахъ берутъ на помощь, еснли позволено будетъ такъ сказать, приправы отъ частей животныхъ, какъ-то печенки, ветчину, анчоусы, и тому подобное, дабы вкусъ оныхъ совершенно возвысиль.

2) Крошево изъ печени, ветчины и анчоусовъ, къ возвышенію въ паштетъ вкуса.

Что называютъ Французскіе повара Фаршемъ, то называется у Нѣмецкихъ поваровъ *гехекъ*, по переводу *крошево*, ибо подмѣси крошатъ мелко; также начинка, потому что нѣкопкое жареное, равно и паштеты онымъ начиняютъ.

*Крошево изъ печени* должно приготовить таковымъ образомъ: когда дѣлается паштетъ изъ домашнихъ или дикихъ птицъ, должно печенки и пупки, пообрѣзавъ лишнее и обмывъ, сырыя изкрошить; или не много жеребейками нарѣзанной ветчины съ двумя луковцами, печен-

ка-

ками и пупками однажды взваривъ въ водѣ, положишь опечь на сито, изрубивъ дробно съ лукомъ, солью, крошеною лимонною коркою, смѣшавъ съ одною или полушорою булкою пшеничною, двумя яйцами и двумя ложками молока или смѣшанными; эшою смѣсью по сдѣланіи паппета намазываютъ дно. Кому опличающійся печеночный вкусъ пріятенъ, можетъ по послѣднему предписанію употребить печенки отъ большихъ живошныхъ, какъ-то отъ теленка въ паппетъ изъ шеляпины, или жареной шеляпины, оленью печенку въ паппетъ съ оленьимъ мясомъ, и такъ далѣе.

*Крошево изъ ветчины:* возьми поблагу усмотренію кусокъ копченой ветчины съ саломъ, изрѣжь оной въ жеребейки, и положи вымокнуть на часъ времени въ воду; потомъ въ свѣжей водѣ съ двумя цѣлыми луковицами приславъ на огонь, однажды взвари, прибавъ не много шиміану, базилику и пепрушки, и скроши мѣлко; къ тому прибавляешь лимонная корка, перпой и размоченной папушникъ, два яйца, и естли на ветчинѣ не было сала, то не много растершаго масла коровьяго, а когда ветчина не довольно солонa, то и соли не много; все эшо изрубивъ мягко какъ шѣсто, и можно оное употребляшь во всякіе паппеты, а особливо съ дичиною.

*Крошево изъ анчоусовъ:* возьми анчоусовъ или вмѣсто оныхъ съ косшей обо-



бранную добрую сельдь, двѣ луковицы просыя, или шалотныя, лимонной корки и лавроваго лисиа, съ шершымъ папушникомъ, два яйца, нѣсколько очищеннаго масла коровьяго, сруби все это въ мягкое шѣсто, и употребляй въ паштеты изъ шеляпины, баранины и рыбные. Таковымъ же образомъ можно приготовить крошево изъ устрицъ, печерицъ, капорсовъ и тому подобныхъ, кому какой главной вкусъ въ паштетѣ будетъ угоденъ.

3) *Приготовление мяса въ паштетѣ.*

Всякихъ *домовыхъ* птицъ мясо, чтобъ оное не осталось желто, должно прежде по предписанному въ первой Части Хозяйки заморить; предъ положеніемъ въ паштетъ должно оное нѣсколько въ кипящкѣ заварить, и естли угодно нашпиковать крупно нарѣзаннымъ саломъ.

Съ *дикиими* птицами поступаютъ таковымъ же образомъ, и у фазановъ, шешеревей, куропатокъ и перепѣлокъ не должно головы оставлять съ перьями, какъ-то дѣлаютъ въ жареніи оныхъ.

Съ *кроликовъ* и *зайцевъ* должно сперва облупить или обрѣзать всю синюю кожу и сухія жилы, разрѣзать мясо въ надлежащіе куски, нашпиковать, и позажарить не много надъ углями на рашпарѣ.

*Красную и черную дичину* разнявъ въ большія части, или толстые ломти, или когда то будетъ окорокъ по соизво-  
ле-



ленію оставивъ оной цѣлой, кожу чисто снять, и равномерно на рашпарѣ не много позажарить.

*Индѣйскаго пѣтуха*, а особливо спарого, должно прежде колошить, такъ чтобъ грудь совсѣмъ сплюснулась; впрочемъ за вышиною не ловко будетъ онаго умѣстить въ паштетъ; нащиповавъ потомъ онаго, должно, подобно всякимъ другимъ птицамъ, позаварить въ кипящѣ, или на рашпарѣ пообжарить.

*Бекасовъ, дроздовъ и жаворонковъ* къ жаренію готовивъ не попрошаивъ, но не дѣлаятъ того, употребляя оныхъ въ соусъ или паштетъ; желчь должно выкинуть вонъ, пупокъ вычистить, и съ сердцемъ, печенкою и кишками изрубить мелко; это крошево кладутъ въ паштеты съ тѣми же птицами, что сообщаетъ онымъ оптѣнной вкусъ; намазываютъ сего крошева на дно паштета, и кладутъ сверхъ мяса.

*Телятину, баранину и шому* подобное должно разрѣзать въ посредственные куски, раза два перемыть въ водѣ начисто, и потомъ заварить въ кипящѣ.

4) *Вымачиваніе мясъ въ паштетъ.*

Мясо по вышесказанному кладутъ въ паштеты либо свѣжее или вымоченное; мясо въ паштетъ получаетъ лучшій вкусъ, когда будетъ вымочено; у поваровъ обыкновенно называется это маринированіе; а поступаютъ съ онымъ шаковымъ образомъ:

зомъ: приготовленное по прежде описанному мясо въпервыхъ кладушъ въ глубокое блюдо, и наливаюшъ слѣдующимъ: смѣшавъ въ небольшое дѣло уксусу, соли, толченыхъ гвоздики и мушкатнаго цвѣшу, луку, петрушки, по не многу шиміану и базилику; все это съ прибавкою лавроваго листа и лимонной корки изрубивъ мѣлко, положишъ въ ренской уксусъ, и поремѣшавъ вылишъ на мясо, переворачивашъ оное съ боку на бокъ, и накрывъ блюдо, дашъ нѣсколько постоять.

Можно же мясо положишъ въ каштрюлю, и съ небольшимъ количесвомъ коровьяго масла смѣшавъ соли, мѣлко срубленныхъ луку, петрушки, шиміану, базилику, гвоздики, мушкатнаго цвѣшу, также лавроваго листа, и прибавивъ лимону, кружками изрѣзаннаго, покрышъ онымъ мясо, и на угольномъ жару пропаривъ, переворачивая мясо, чтобъ всюду не много пропеклось, тогда оставишъ, чтобъ остыло; это называется у поваровъ *анпассировать*, ш. е. мясо въ паштетъ испаривъ.

5) *Приготовление выводнаго паштета.*

Называютъ *выводнымъ* шотъ паштетъ, который дѣлаюшъ не въ сковородѣ паштетной, не на блюдѣ или тарелкѣ, но въ особой формѣ изъ крушаго тѣста, сдѣланнаго изъ ржаной муки; это тѣсто у поваровъ называется *зажженое водяное тѣсто*.

Сего



Сего тѣста должно вопервыхъ взять кусокъ на поддонкѣ, сваявъ оной кругло, раскатавъ не толсто и не тонко, какъ можешь по показанъ глазомъ; для большихъ паштетовъ должно тѣсту быть толще какъ въ поддонкѣ, такъ и всюду, нежели въ малыхъ паштетахъ. Большіе паштеты запекаются опчаси въ хлѣбной печи на желѣзномъ листѣ, часью же въ торшной сковородѣ; но торшная сковорода для сего должна имѣть высокую крышку, и сперва посипалася въ нее листъ бумаги, а потомъ раскатанное тѣсто: послѣ того взявъ еще кусокъ скатаннаго тѣста веревочкою, какъ бы на дѣланіе кренделей, раскатавъ оной не много плоско, но не тонко и не широко, обрѣзать съ обѣихъ сторонъ, чтобъ осталось пальца на два шириною; поддонкѣ вымажъ яйцами, раскатанной кусокъ наложи вокругъ края таковымъ пространствомъ, какову велику бытъ паштету, круглою, или четвероугольною, или треугольною, или яично или сердцобразною фигурою, какъ кому угодно; тогда положить нѣсколько листковъ сала, и если паштетъ съ пшитами, то по наставленію, сдѣланному во 2 Но, намазать печеночнымъ крошвомъ, потомъ положить приговоренное мясо, искусно оное помѣсивъ; если крошева останется, можно оное положить между мясомъ. Съ мясомъ молодыхъ живощныхъ, каковы цыплята, голуби,



би, барашки и тому подобныя, можно положить нѣсколько сосисковъ; попомъ сверхъ укладеннаго мяса можно покрыть вѣщиннымъ крошевомъ, показаннымъ въ No 2, или крошевомъ изъ шеляшины, на полпальца шолщиною, придавишь и сгладишь повареннымъ ножемъ; сокъ оставшійся при маринованіи или вымачиваніи мяса, должно спрясать; тогда взять еще кусокъ пѣста, раскашати онаго для крышки, или верхняго листа, бока паштета вымазати яйцами, наложить крышку искусно, и придати паштету форму, какая способна или угодна; край вокругъ, сколько нужно, обрѣзати, и изъ оставшаго пѣста около паштета наложить кудрявой или иной окраскѣ съ украшеніемъ; край долженъ быть повыше самаго паштета, чтобъ можно было въ немъ умѣститься соусу; можно же крышку испестришь вырѣзками, и укласти разными украшеніями, какъ кому заблаго разсудится; напоследокъ всю наружность паштета вымазавъ яйцами, запечь въ хлѣбной печи, или въ портной сковородѣ; сколько времени попребно на испеченіе паштета, объ ономъ должно заключать по мясу, въ него положенному, старыхъ ли или молодыхъ животныхъ оное.

6) Приготовленіе паштета въ мягкомъ, или слоеномъ тѣстѣ.

Какъ корку выводнаго паштета не ѣдятъ, но многія паштетную корку очень лю-

любятъ, и даже лучше самага паштетнаго мяса, для сего дѣлаютъ оную изъ *мягкаго*, либо *слоенаго тѣста*.

Взявъ лиспъ бумаги, обрѣжь оной по величинѣ паштетной сковороды, положи въ оную, и сдѣлай изъ *мягкаго* или *слоенаго тѣста*, о составленіи коихъ въ главѣ о *пирожномъ* предложено наставленіе, *вопервыхъ* поддонокъ, не толстой и не тонкой; приготовленное мясо, какъ показано въ предшедшемъ отдѣленіи, съ крошевомъ и ломпиями сала *вещиннаго* уклади порядочно, сдѣлай крышку также не толстую и не тонкую, соразмѣрно паштету и мясу; тогда *вопервыхъ* вымажь яйцами окраекъ, придави вокругъ, выведи бока по мѣрѣ вышины торшной сковороды, вокругъ гладко обрѣжь, и выпеспри обухомъ ножа, придерживая всегда большимъ пальцемъ *лѣвой* руки; наконецъ дѣлается малая прорѣзная крышечка, и паштетъ запекается подъ щипательнымъ присмотромъ припущеніемъ огня сверху и снизу, т. е. загребаніемъ сковороды въ жаръ; фигуръ и украшеній въ этомъ паштетѣ не должно затѣвать, ибо тѣсто сіе оныхъ не удержитъ.

*Блюдной паштетъ* называется кушанье, приготовленное по подобію паштета, которое можно запекать въ печи на оловянномъ блюдѣ, но какъ олово легко распопиться можешь, то въ мѣдномъ толстомъ полуженномъ; по краю блюда накла-

ды-



дывается изъ мягкаго или здобнаго пѣсна искусной обручикъ, шакже и крышка, а чпюбъ кровля выпеклась съ возвышенїемъ, шо придавивъ оную плотно къ краямъ, оставить въ одномъ мѣстѣ опверзанїе, въ которое можнобъ было надуть; впрочемъ мясо къ сему паштету приготавливается, приправляется и вымачивается, равно какъ и для другихъ паштетовъ; шакowymъ же образомъ дѣлающся паштеты на малыхъ блюдахъ и шарелкахъ.

7) Примѣси въ паштеты.

Главную примѣсь въ паштеты составляетъ мясо либо одного рода, какъ на примѣрѣ оленина, безъ прибавленїя другихъ мясъ; или кладущся въ одинъ паштетъ разныя мяса, какъ на примѣрѣ оленина и баранина, шеляпина съ курицею, голуби и куры, и шакъ далѣе; однакожъ кромѣ сихъ главныхъ подмѣсей кладущъ нѣкопорыя подобныя къ мясу, яко главной примѣси; оныя сущъ малыя калбасы или сосиски, шелячье сладкое мясо, говяжья небная кожа, пѣшушьи гребешки, вылуценныя раковыя шейки, артишочныя середки, спаржа, капорсы, оливки, фисташки, кедровыя ядра, сморчки, печерицы или печеричной порошокъ, и шому подобное, приличное мясу паштетному и его соусу; побочныя подмѣси берутъ какїя случашся, и какїя приносятъ годовое время; сморчки, сухїя печерицы и печеричной порошокъ можно имѣть въ домѣ запасныя



во всякое время; оныя въ недостаткѣ другихъ могущъ быть единственными подмѣсами. Правда, что сморчки не во всякіе паштеты употреблять можно, но печерицы и порошокъ изъ нихъ идутъ почти ко всякому паштетному мясу и соусу, сообщая онымъ ошмѣнный вкусъ.

8) Соусы къ перемѣнѣ паштетовъ.

Подобно какъ вареное мясо разными соусами пріемлетъ перемѣну, то же въ особенности происходитъ съ паштетнымъ мясомъ; есть желтой или такъ называемой Голландской соусъ, бѣлой и красной капорсной соусъ, шалашной или луковой соусъ, анчоусной, устричной и многіе другіе; точно какъ употребляются оныя къ варенымъ мясамъ и рыбамъ, и какъ большею часшью описаны оныя во вѣпоромъ ошдѣленіи перьвой Часпи Хозяйки. Назначивъ какой нибудь соусъ, должно прибавить въ него шого соку, въ которомъ мариновано или вымачивано было мясо къ паштету.

Повара и паштетные прислѣшники не привязываются къ правиламъ въ разсужденіи соусовъ для паштетовъ, и дающъ полную свободу своей изобрѣшательной силѣ; опъ сего происходитъ, что паштетъ съ наименованнымъ соусомъ выходитъ совсѣмъ опличнаго вкуса, и любители паштетовъ сказываютъ, паштетъ съ такимъ и такимъ - то соусомъ у меня вкусенъ гошоватъ, а у другихъ нѣшъ; шутъ ска-

скажутъ знапки, имѣетъ онъ таковой вкусъ, а индѣ инаковъ. Новонаинающія Хозяйки должны держаться нѣкоторыхъ предписаній, для чего и при-совокуплю я описаніе пригошювленія нѣкоторыхъ паштетовъ, дабы могли они видѣть, какъ соединяшь въ нихъ мяса различнаго рода.

9) Паштетъ съ оленимъ мясомъ.

По вышепоказанному пригошювленію, должно какъ всякое мясо, шакъ и дичину, шпиковать ветчиннымъ саломъ, въ поло-ски, съ мизинецъ ручной величиною, изрѣ-заннымъ, приправивъ перцомъ, инбиремъ, гвоздикою и солью; положишь мясо въ сдѣланной паштетъ изъ зажженнаго или прѣснаго шѣста, а запекая держать въ печи около пяти часовъ; между шѣмъ поджаришь коровьяго масла съ малою до-лею муки и приварить не много съ мя-снымъ отваромъ, виномъ и уксусомъ; эшотъ соусъ соединишь потомъ съ со-комъ, оставшимся отъ вымачиванія мяса, влишь въ паштетъ посредствомъ лейки въ сдѣланную въ крышкѣ скважину, и опять поставивъ въ печь, дашь пропрѣ-вашъ нѣсколько времени; потомъ можно оный кушашъ горячій или холодный.

Кому угодно, въ эшотъ паштетъ со-усъ перемѣнить можешъ, только по при-гошювленіи онаго положишь въ него капор-совъ, анчоусовъ, оливокъ, шалоту луку и шому подобнаго; кому угоденъ соусъ  
изъ



изъ шалоту или луку, должно оныхъ положить не мало, ибо сему соусу пошребна оспроша; для чего прибавляютъ въ него иногда чесноку, производящаго въ крупномъ мясѣ довольно пріятный вкусъ.

Таковымъ образомъ можно приготовить паштеты изъ говядины, дикой козы, дикой свинины, зайца, и тому подобнаго, присовокупляя приличный соусъ.

10) Паштетъ съ копченою ветчиною.

Возьми доброй посредственно прокопченной окорокъ, пообрѣжь съ него съ обѣихъ сторонъ сало нѣсколько, и положи въ теплую воду размякнуть; оцупавъ, гдѣ лежалъ кости, прорѣзай противъ костей вдоль и оные искусно вынуть, не изрѣзавъ много мяса; потомъ кожу и снизу закоптелое искусно обрѣзавъ, положи окорокъ на шесть часовъ въ воду вымокнуть; вышеревъ потомъ оный насухо, положи въ вымачивать по наставленію, писанному въ Но 4, послѣ съ хорошею начинкою или крошевомъ положить въ паштетъ, и снаряжая влить въ него распарный соусъ.

Начинка или крошево къ сему пашкету готовится такъ: возьми самой лучшей шеляшины изъ задней ноги, потому что жесткое и кожурисное мясо къ сему не годится; кожицы и жилки обрѣжь, а мясо изрѣжь въ малые жеребейки; далѣе, возьми противъ изрѣзаннаго мяса, мѣрою нѣсколько по-

Часть VIII. Отдѣл. 1. X боль-



больше скрошеннаго же сала съ почекъ, или, что лучше, не много говяжьяго мозгу изъ косней; все это перерубивъ дробно, взять на два фунта мяса сего чепыре малыхъ здобныхъ булочки, прежде въ молоко моченыхъ и выжареныхъ; къ симъ мѣлко растертымъ булочкамъ, или къ просиному панушнику, вмѣсто оныхъ положить щепъ яицъ, соли, мѣлко скрошенной или стертой лимонной корки, шалотнаго кардамону и мушкатнаго цвѣту, по благоусмотрѣнiю; все подмѣси, потомъ скроши и сруби съ шеляшиною сколько возможно мягче, ибо чѣмъ мягче будетъ это шѣсто, тѣмъ лучше; если же шѣсто выденъ круто, можно помягчить оное прибавкою двухъ яицъ и нѣсколько молока или смѣшаны, однакожъ должно, чтобъ шѣсто осталось клѣйко, безъ чего оное держаться не можетъ. Сего крошева можно употреблять больше или меньше по соизволенiю, а потому учреждать и размѣръ вышеписанныхъ примѣсей; можно изъ сего крошева надѣлать малыхъ круглопродолговатыхъ кусочковъ, *фрикаделями* называемыхъ, кои съ описаннымъ въ Но 7 приправами во многіе паншешы класть можно; скатывающія же изъ сего крошева длинные куски подобно калбасамъ, кои сваривъ въ супъ, и снаряжая кладутъ либо цѣлкомъ въ суповую чашу, или разрѣзавъ ломпиками; должно однако какъ самую калбасу, такъ и фрикаде-

ли

ли обвалять шершымъ и просѣяннымъ хлѣбомъ, чѣмъ въ время варенія не распались.

*Распарной соусъ* къ сему паштету готовятъ шаковымъ образомъ: положи добрый кусокъ вымытаго коровьяго масла въ горшекъ или сковороду, прибавь добрую ложку муки, или сколько нужно по размѣру для соуса, мѣлко скрошеннаго шалоту или луку, лимонной корки, лавроваго лисну, пучокъ травъ, какъ-то петрушки, базилику и очень мало шиміану; сваявъ это вмѣстѣ, подлинь добраго соку, выпившагося при жареніи въ печи мяса, и размѣшай, чѣмъ вышеть густоватой соусъ. Этотъ соусъ употребляется впрочемъ ко многимъ мяснымъ пищамъ, и можно по обстоятельству оной перемѣнявъ положеніемъ иныхъ приправъ.

Паштетъ съ копченою вещчиною можно кушать горячій и холодный.

11) *Паштетъ съ вареною вещчиною.*

Положи окорокъ копченой вещчины въ теплую воду, чѣмъ размокъ, вынь по преждеписанному кости, вымой еще въ водѣ, и завернувъ въ салфетку, обмой ниченками; потомъ вари оной въ водѣ, положивъ въ нее луковицъ цѣлыхъ, лавроваго лисну, шиміану, майорану, петрушки, базилику, всего довольно, а есѣли сообщишь еще лучшій вкусъ, то чесноку, котораго запахъ въ вещчинѣ не слишкомъ бываетъ примѣшенъ; когда сварится, вынь вонъ и остиуди; верхнюю кожу и снизу

закопшелое начисто сними, прибавь къ окороку вышеписаннаго крошева, въ которое вмѣсто почечнаго сала можно класишь растертое масло коровье въ паштетъ, сдѣланный изъ зажженаго водянаго шѣсша. Кто не хочешь дѣлать паштета выводнаго, можно употребить въ него шѣсшо мягкое; потомъ сдѣлать соусъ изъ малой доли подоженной муки съ краснымъ виномъ и водою, лавровымъ листомъ, лимонною коркою, толченою гвоздикомъ и корицею, также малою долею сахару, и сварить это; соусъ однако не долженъ быть густъ, но только хлѣбенъ, и выйдетъ оный въ запеченный паштетъ.

Этотъ паштетъ можно кушать горячей и холодной; въ послѣднемъ случаѣ можно сдѣлать оной со студенью.

12) Паштетъ съ курицею или каплуномъ.

Если птицы сии прежде не будутъ вымачиваны, должно оныхъ сварить, со всѣмъ остудить; кладущъ тогда куръ или каплуновъ въ паштетъ, изъ зажженаго шѣсша сдѣланный, съ прибавкою мѣлко искрошенныхъ яблокъ, лимону кружками, коринки, инбирю, перцу, корицы, сахару и шафрану, полливъ добраго винограднаго вина, положивъ кусокъ масла коровьяго или сала говяжьяго, а если угодно и фрикаделей; сдѣлать потомъ крышку, и запекать полтора часа. — Можно такъ же образомъ готовить паштетъ съ цыплятами и дичиною.



13) Паштетъ съ жареною говядиною.

Позажарь не много добрую часпъ говядины на рашпарѣ, послѣ изрѣзавъ въ куски, и положивъ инбирю, перцу, лимону кружками, запеки въ паштетѣ изъ зажженаго тѣста.

14) Паштетъ съ говяжьимъ языкомъ.

Возьми свѣжихъ говяжьихъ языковъ, отвари въ водѣ съ солью мягко, сдери тогда съ нихъ кожу, и когда остынутъ, разрѣжь въ тонкіе ломтики, положи тогда въ паштетъ коровьяго масла, попомѣ языки и не много перцу, мушкатнаго цвѣшу, коринки, сахару и соли, а сверхъ того опять масла коровьяго. Тѣсто въ паштетѣ можетъ быть мягкое или здобное; предъ тѣмъ какъ подавать, вылишь въ него соусъ, изъ винограднаго вина, яичныхъ желшковъ, масла коровьяго и сахару состоящій.

15) Здобный паштетъ съ жареною телятиною.

Когда есть холодная жареная шеляпина, изрѣжь оную въ маленькіе жеребейки, положи въ глубокое блюдо съ прибавкою малой доли вина, соли, лимону кружками и мѣлко скрошенной лимонной корки, коринки, шершаго хлѣба и малой кусочикъ масла коровьяго; все эшо перемѣшай, и положи въ паштетъ, сдѣланный изъ добраго здобнаго тѣста; для соуса въ него должно взять не много вина, сахару, лимонной корки, гвоздики и мушкатнаго цвѣшу; взваришь эшо, и вливъ

въ запеченный паштетъ, не множко оной попрысать.

16) Здобный паштетъ съ мѣлочью.

Въ поварѣ называютъ паштетною мѣлочью разныя лакомыя часпицы, какъ-то шелячье сладкое мясо, поднебную кожу говяжью, свинья рыла и языки, сморчки, трюфели, печерицы, аршишочныя середки, раковыя шейки, усприцы, мушели (раковины, кои бѣдѣтъ), улишки, и тому подобное; каковыя изъ сихъ вещей имѣшь можно, приготавливаютъ оныя каждую по своему роду, спариваютъ и даютъ оспышь; тогда щадательно перечищаютъ, мѣлко скрошиваютъ и спариваютъ какъ рагу, и потомъ опять даютъ оспышь; кладутъ это въ паштетъ изъ здобнаго тѣста, и запекаютъ; опуская паштетъ, взявъ кусочикъ масла, растереть съ мяснымъ отваромъ и лимоннымъ сокомъ, а потомъ влить въ паштетъ.

17) Паштетъ съ начинкою и мѣлко нашинкованною телячьей грудинкою, съ бѣлымъ соусомъ, лимоннымъ сокомъ и яичными желтками.

Начини шелячью грудинку приличною начинкою, бланшируй оную, т. е. пообвари въ кипящѣ, послѣ чего мѣлко нашинкуй, и вымачивай нѣсколько часовъ по сказанному въ № 4; сдѣлай тогда паштетъ либо выводной или изъ обыкновеннаго мягкаго тѣста, на дно оного положи ломтей вешчиннаго сала, а на оное крошева; ссѣлай же паштетъ дѣлай въ здобномъ тѣ-

тѣстѣ, должно грудишку пообрубить, впрочемъ оная будетъ не способна; послѣ того сдѣлай соусъ изъ малой доли муки и масла коровьяго, съ двумя яичными желтками, виномъ, лимоннымъ сокомъ и малой доли сахару, что все смѣшавъ, вылишь въ паштетъ.

18) Паштетъ съ битною телятиною, или бараниною.

Возьми заднюю ногу телятины или баранины, что случится, очисти всю кожу и жилы сухія, а чистое мясо изрѣжь въ тонкіе ломы, избеи сперва колодушкою, а потомъ очень мягко ножевымъ обухомъ; изъ прочаго мяса сдѣлай хорошее крошево по предписанному въ № 2, битое же мясо можно съ малою долею соли, лимоннаго соку или ренскаго уксусу, и мѣлко сполченными прянощами смѣшавъ, положишь тогда во весь паштетъ впервыхъ на дно крошева, потомъ битое мясо, послѣ опять крошева, и шакъ далѣе, пока наполнишь; сверхъ сего положишь два ломтика ветчиннаго сала и наконецъ крышку; можно къ сему употребить соусъ какой угодно, но съ острою лимонною и шалотною, а особливо когда мясо употреблено будетъ баранье.

19) Здобный паштетъ съ молодыми голубями, цыплятами, также перепелками и толченымъ саломъ.

Этотъ паштетъ дѣлается по написанному въ № 4, 5 и 6, и также начинается, кромѣ того что пшичекъ раз-



нять на четверо, и вмѣсто крошева положить полученнаго вѣшчиннаго сала.

20) Лучшій паштетъ съ телячьими почками.

Взять почки изъ холодной жареной телятины, изруби крупно съ прибавкою вѣшчины и сала, около почекъ бывающаго, потомъ съ лукомъ, душистыми травами, солью, малою долею перцу, мушкатнаго цвѣту, корицы, печерицъ, шелячьихъ кишковъ и тому подобнаго, прибавивъ перемѣшай и переруби, сдѣлай въ паштетъ изъ хорошаго шѣста; соусъ въ него изъ мяснаго опвару, съ малою долею коровьяго масла.

21) Лучшій паштетъ изъ бараньихъ, телячьихъ, свиныхъ языковъ, и проч.

Языки вопервыхъ сварить, кожу съ нихъ снять, и остудивъ изрѣзать въ малые куски, и перемѣшавъ съ двумя мягко сполченными сухарями, сухою въ сахаръ вареною лимонною коркою, коринкою, полосками накрошеннымъ миндалемъ, солью, малою долею перцу, корицы, сахару и не много растопленнаго свиного сала; сдѣлавъ въ паштетъ изъ хорошаго шѣста; можно же оной навеспи сверху сахарнымъ льдомъ, и усыпъ подкрашеннымъ разноцвѣтнымъ сахаромъ.

22) Лучшій паштетъ съ телячьимъ потрохомъ.

Телячій потрохъ должно вопервыхъ опварить въ водѣ съ солью, потомъ остудить, изрѣзать въ малые жеребейки, и съ чистыми размоченными сморчками, раз-

размоченными печерицами, мягко сполченными пряносѣми, мѣлко скрошенными душистыми шправами и лукомъ смѣшавъ, сдѣлать въ паштетѣ изъ слоенаго шѣста; снаряжая, можно вылить въ него смѣшанной соусъ, или иной какой угодно.

23) *Австрійской паиетѣ.*

Вопервыхъ должно заготовить лучшее крошево, по наспавленію въ № 2, мѣрою по величинѣ паштета; это крошево свалить въ кружекъ и сгнѣсть гладко какъ хлѣбъ; послѣ того сдѣлать оное въ паштетѣ изъ лучшаго здобнаго тѣста въ торіиной сковородѣ, на низѣ подъ крошево положить шоненькими ломтиками вѣшчиннаго сала, также и сверху накрыть фигурно сдѣланною крышкою, и запечь; должно послѣ того сдѣлать лучшее рагу изъ хорошихъ припасовъ, каковыя только имѣть можно, и снаряжая положить въ паштетъ, а сало сверху снять. Кому угодно, можно этотъ паштетъ дѣлать выводной круглой, овальной, или четверугольной изъ зажженаго водянаго шѣста, а начинку въ немъ выгнѣсть формою.

*Рагу изъ такъ называемыхъ лучшихъ вещей* значить сіе: когда взять шелячьяго сладкаго мяса (это подъ горломъ вырастающее очень нѣжное молочное мясо, которое инако называется шелячими молоками, и за лакомую вещь считается), говяжей поднебной кожи и губъ, шелячьихъ, бараньихъ и свиныхъ языковъ, сви-

ныхъ рылъ, шелячьихъ губъ, шелячьихъ и свиныхъ ушей, сморчковъ, шрюфелей, печерицъ, пѣтушыхъ гребней, гусиныхъ языковъ, и тому подобнаго, все и каждое порознь сварить и очистишь; шелячье сладкое мясо вымочишь въ водѣ и вымышь, и взварить, чтобъ только развскипѣло, шрюфели и печерицы въ горячей водѣ размочишь, у сморчковъ корешки вынуть, аршишочныя середки по обыкновенію пригошовить и въ жеребейки изрѣзать; всѣ изъ вышеписанныхъ вещей, какія только достать и по времени годовому имѣть можно, по вышеписанному прежде опварить, очистишь и мѣлко скрошишь: потомъ съ малою долею до желна поджаренной муки и лавроваго листа, мѣлко скрошеннаго луку или шалошу, въ кастрюлю или сковороду положивъ, приставишь на огонь, раза два вспряхнуешь и подлишь добраго мяснаго опвару; давъ сему поуваришься, присолишь и прибавишь лимоннаго соку. Деликатное рагу можетъ соспавлять, особенное блюдо, и вливаемо быть въ вышеписанный Австрійскій пашшеть.

24) *Англинскій паштетъ.*

Возьми четырнадцать яицъ, а именно отъ двенадцати желшки, а два съ желтками и бѣлками, разболтай ихъ мягко, прибавь около полубушылки очищеннаго масла коровьяго и столькожъ чистой холодной воды, и взбей не много все это;  
по-



прошомъ прибавъ крупичатой муки, чтобъ вышло крупое шѣсто, которое бы валишь и раскашываешь можно было; и какъ должно быть паштету или шоршному шѣсту, но не слишкомъ однако круту; раздѣли оное пополамъ, одну часть на поддонокъ, а другую на крышку, и поддонокъ положи въ шоршную сковороду; но прежде приготоуовить должно такъ называемыхъ лучшихъ вещей, какъ-то обобранной съ костью щучины, раковыхъ шеекъ, усшриуцъ, спаржи, молодыхъ цыплятъ и тому подобнаго; оныхъ положи въ паштетъ запечь, и налить въ него приличнаго соусу.

25) Паштетъ изъ Французскаго хлѣба.

Испечь большой папушникъ или Французской хлѣбъ изъ крупичатой муки, корку пообтереть шерпугомъ, мякишь вынуть чисто, а въ пустой папушникъ наложить лучшаго рагу, каковое описано въ предшедшемъ 23 Но; рагу прежде накладыванія въ папушникъ должно осшудить, и папушникъ накрыть вырѣзанною коркою въ томъ мѣстѣ, гдѣ кладена начинка, и замазать шѣстомъ, изъ муки на яйцахъ съ шертымъ хлѣбомъ замѣшеннымъ, а сверхъ того крестъ на крестъ опутать ниченками; тогда положи папушникъ въ глубокое блюдо, замѣси не много шѣста, изъ одного яйца, малой доли муки и молока; шѣсту сему должно быть ни густу, ни жидку; облишь онымъ папушникъ,  
ра-

раза два обваляшь и зажаришь въ коровьемъ очищенномъ маслѣ; для соуса къ нему взявъ кусочикъ коровьяго масла, мѣлко изрубленныхъ свѣжихъ шравъ, не много мяснаго ошвару и очень мало толченаго инбирю; смѣшавъ, приварить, нитки съ папушника снявъ, крышку повзрѣзавъ, и влить сего соуса сколько нужно.

Есть еще подобный родъ паштета, которой дѣлаютъ въ торговомъ Французскомъ хлѣбѣ: взявъ Французской хлѣбъ, обпереть на немъ пригорѣлую и твердую корку; взрѣзавъ отверзшїе въ рубль величиною, мякишъ вынуть ложкою, и либо въ очищенномъ коровьемъ маслѣ изжаришь, или вымазавъ масломъ коровьимъ, въ печи позасушить; по совершенїи сего хлѣбъ наполнить помянутымъ рагу, и положивъ на блюдо, разнымъ пирожнымъ по краямъ убрать, или одинъ подать на блюдѣ; можно же начинивъ оный, посадить на жеспяной листъ, взрѣзанную крышку примазать яйцами, чтобъ прилипла, посадить въ печь, а потомъ горячій подавать на столъ на блюдѣ.

26) *Англинскій паштетъ съ молодымъ зайцемъ.*

Молодаго зайца должно впервыхъ по надлежащему вычислить, косточки мѣстами разломить, но не шпонувъ мяса; когда же зайца въ паштетъ уложить будетъ не можно, разрѣзавъ онаго на двое или на шрое, нашиковать нѣсколько  
дро-

дробно, потомъ обваляшь въ смѣси изъ соли, малой доли перцу, шерстаго мушкашнаго орѣшка и толченой корицы; потомъ взявъ вмѣстѣ крошева, не мало вейчиннаго сала, кошорое сперва въ жеребейки изрѣзавъ, изрубить мѣлко, а послѣ сполочъ въ иготѣ: тогда зайца съ толченымъ саломъ положишь въ паштетъ, сдѣланный изъ лучшаго слоенаго шѣста, наложивъ крышку, и запечь. Соусъ къ нему слѣдующій: возьми въ половину сѣлосши свареннаго и по вынутіи косточекъ въ куски скрошеннаго черносливу, облупленнаго миндаля, длинными полосками изрѣзаннаго, лимону кружками, толченой корицы и сахару, нѣсколько вина и очень мало воды; повари это на маломъ огнѣ, взрѣжь на блюдо выложенной паштетъ, влей въ него сего соуса, накрой опять и наведи сахарной ледъ. Производится это шаковымъ образомъ: усыпать сверху густо толченымъ сахаромъ, и паштетъ съ блюдомъ поставивъ въ торшнюю сковороду, насыпать на крышку ея жару; должно поглядывать, чшобъ сахаръ только распопился и гошовился спекать, тогда вынувъ блюдо, усыпать разноцвѣтнымъ подкрашеннымъ сахаромъ.

27) Паштетъ съ артишочными середками.

Обобранныя отъ листовъ аршишочныя сердечки должно по надлежащему отваривъ, нѣсколько изъ нихъ съ часстью шерстаго хлѣба, двумя яйцами, часстью рас-



распершаго коровьяго масла, солью и малою долею пряностей мѣлко срубиль, и дѣлашь съ ними паштетъ изъ добраго шѣста, а именно: вопервыхъ сего крошева не много намазать ложкою на дно паштета, потомъ укласть аршиночныя середки, на это положить коровьяго масла кусочками, мѣлко скрошенныхъ шравъ и кереневъ, а сверху наложить осипашки крошева; въ паштетъ можно налить соусу, изъ винограднаго вина дѣлаемаго, или смѣшаннаго, или смѣшавъ малое дѣло муки съ коровьимъ масломъ и двумя яичными желтками, развесъ крѣпкимъ мяснымъ супомъ, и съ мушкашнымъ цвѣтомъ приваришь густоватой соусъ, котораго влишь въ паштетъ предъ шѣмъ какъ посылашь на столъ.

28) Паштетъ съ брунколемъ.

Брунколь значитъ красновато-зеленую капусту, которую должно очистивъ, опварить въ мягкой водѣ съ солью мягко, или когда случится это въ такое время, что уже морозомъ ее ударило, то закрывъ въ горшкѣ, съ кусочкомъ масла коровьяго и малой доли мяснаго ошвару, или въ недосипашкѣ онаго съ прибавкою горячей воды, въ собственномъ ея соку упаривъ мягко, откинуть на рѣшето, на сухо выжать, крупновато изрубить, и въ блюдъ съ расплненнымъ вѣшчиннымъ саломъ, а естли случится и съ говяжьимъ мозгомъ изъ костей перемѣшать;

по-

послѣдній должно расшопивъ, вылишь на капусту сквозь сито; потомъ съ двумя цѣлыми луковицами, гвоздикою напыканными, малою долею перцу и соли, въ хорошемъ пѣснѣ въ пашшеть сдѣлать; можно въ капусту прибавить кашпановъ, и естли угодно будетъ, положишь слой ломшами нарѣзаннаго копченаго говяжьяго языка, или ломшей копченой вешчины; но языкъ и вешчину должно сперва гораздо вымочить въ водѣ, сварить и остудить, а иногда класъ между капусты въ пашшеть; снаряжая пашшеть, можно прибавить въ него соусу, сдѣланнаго изъ крѣпкаго мяснаго отвара, съ кускомъ масла въ мукѣ обваляннаго. Еще замѣчается, что капусту сверху должно уласъ въ пашшеть ломшиками вешчиннаго сала, а въ соусъ прибавить лимоннаго соку.

29) *Пашшеть со спаржею.*

Спаржу должно обломать по самое твердое мѣсто къ корню, чисто перемыть, и положивъ въ воду, дать раза два вскипѣть, потомъ откинувъ на сито, дать опечь, наконецъ перемѣшать съ кусочками масла коровьяго, мѣлко скрошенными травами и лукомъ, солью, малою долею перцу и мушкатнаго цвѣту, сдѣлать также не много крошева, изъ котораго положишь окрасъ на поддонкѣ изъ лучшаго здобнаго тѣста, въ средину положишь смѣшанную спаржу, сдѣлать крышку и по обыкновенію запечь; опуская  
на

на сполѣ, влишь въ паштетъ смѣшаннаго соуса.

*Смѣшанной соусъ дѣлается такъ:*  
возьми нѣсколько вымытаго масла коровьяго, но не сполѣ, какъ въ другіе соусы берется, потому, что смѣшана сама по себѣ довольно шучности содержишь, смѣшай, прибавивъ очень мало муки, два личныхъ желтка, нѣсколько въ водѣ опваренной петрушки, не много толченатаго мушкашнаго цвѣшу и мало соли; смѣшавъ уже это, должно развесить смѣшаною.

Этотъ соусъ употребляется въ паштетъ съ прескою, но тогда должно прибавить не много мѣлко срубленнаго шалошу или луку.

30) Паштетъ съ цвѣтною капустою.

Цвѣшную капусту должно перебрать, обмыть и очень не много поваришь въ водѣ съ прибавкою малой доли соли, послѣ выложишь, чтобъ ошекла и высохла; можно сдѣлать крошево какое нибудь, а цвѣшную капусту смѣшавъ съ мѣлко скрошенными правами, лукомъ, пряносѣми, съ малыми кусочками масла коровьяго, покласъ въ паштетъ; можно же прибавить къ капустѣ сосисковъ, а снаряжая въ паштетъ влишь смѣшаннаго соуса.

31) Малые паштеты съ разнымъ холоднымъ жаренымъ.

Возьми нѣсколько холоднаго жаренаго, на примѣръ остатковъ шелятины, баранины, курицы, изрѣжь сперва въ малые же-



жеребейки, изрубѣ попомъ мѣлко, положи въ кашпюлю кусокъ масла коровьяго и поджарь оное; положи въ него не много муки, дробно скрошенныхъ луку, лимонной корки и пшуршки, смѣшай эшо на огнѣ, положи шуда же срубленное мясо, и съ прибавкою чпшо перемышшой коринки, двухъ ложекъ вина и очень малой доли соку изъ жаренаго или мяснаго опвару, или въ недостапкѣ онаго очень мало воды, лимоннаго соку, малой доли сахару и соли, поуваришь до густоты, попомъ опспавивъ дашь охолодѣшь; раскашай здобнаго шѣста не очень шонко и не шолсто, чшо будетъ лучше; раскашанной лисѣ шѣста разрѣжь въ чешвероугольные куски, чшобъ могли покрыть малыя пашпешныя формы; положи шѣсто въ формы, а въ оное крошева вышеписаннаго, края обмажь яйцами, сдѣлай крышечки, наложи, вокругъ обрѣжь гладко, запеки въ шоршной сковородѣ, а оппуская на споль, посыпь сахаромъ.

Безъ формъ дѣлаются сїи пашпешцы таковымъ образомъ: рюмкою изъ раскашаннаго шѣста выдавишь кружечки, накаждой положишь крошева, около краевъ обмазашь яйцами и покрышь другимъ кружкомъ, вокругъ сдѣлашь загибъ, а попомъ запскашь; для высѣканїя сихъ кружечковъ можно сдѣлашь изъ жести шрубку. Кшо желаетъ въ работѣ эшой сдѣлашь навичку, лучше шому разрѣзывашь шѣсто въ

четвероугольные листки, классть на оныя крошева, накрывашь другимъ шаковымъ же листкомъ и вокругъ обрѣзывашь разными фигурами; чрезъ это можно навикнуть дѣлать безъ формъ разные малые паштетцы.

32) *Малые паштетцы съ фаршемъ.*

Къ паштетцамъ симъ должно изгоповать не много самаго лучшаго и вкуснаго крошева; почему надлежитъ взятьъ шеляшины самаго мягкаго мѣста безъ швердыхъ часпицъ и сухихъ жилъ; изрѣзашь оное жеребейками, распустишь въ сковородѣ кусочикъ масла коровьяго, положитъ въ него мясо и пспѣшно припустишь, чтобъ только пообжарилось; не должно сковороду накрывашь, въ этомъ случаѣ вышянепъ весь сокъ; не много мѣлко изрубленной пепрушки, и есшли угодно мѣлко скрощенаго луку, можно положитъ съ мясомъ въ масло; вычерпатъ потомъ ложкою все изъ масла, положитъ на доску, на которой рубяпъ крошево, или на чистой столъ, и все перерубитъ дробно; потомъ прибавитъ въ молоко намоченнаго и выжатаго Французскаго хлѣба, дробно растертаго, масла, въ которомъ мясо жарилось, въ густую смѣшану шрѣнемъ прешвореннаго, а есшли онаго будетъ мало, прибавитъ свѣжаго масла; далѣе, прибавитъ яичныхъ желшковъ, шерпой лимонной корки, шертаго мушкатнаго орѣшку, и есшли нужно, ложку или двѣ свѣжей



жей смѣшаны, и все это въ итогѣ сполочъ, или въ сшупкѣ спереть въ самое мягкое шѣсто; класъ это крошево въ паштетцы, и запекашь; опсылая на столѣ, сахаромъ посыпашь оныхъ не должно; что наблюдашь и со всѣми паштетами, въ начинку коихъ сахару не кладено.

Еще замѣчается здѣсь, что повара подъ названіемъ самая мягкая шеляшина разумѣютъ мѣсто изъ одного мяса, безъ жилъ и хрящей состоящее.

33) *Малые паштетцы съ говяжьимъ мозгомъ.*

Возьми при четверти фунта (больше или меньше, по числу пироговъ, сколько дѣлать оныхъ намѣрено) говяжьего мозгу изъ костей, скроши оной ножемъ мелко, положи въ кастрюлю и приставь на умѣренной угольной жарѣ, выпусти къ тому при или четыре яйца, и взмѣшай шакъ, какъ бы дѣлая разбивную яшницу; когда не много огустѣетъ, сними съ огня, намочи въ молоко Французскаго хлѣба, и когда размякнешь, корку облупи, мякишь выжми, положи онаго горсти двѣ въ размѣшанный мозгъ, выпусти еще туда же восемь желтковъ и шесть цѣлыхъ яицъ, перемѣшай довольно, напри въ это мушкетнаго орѣшку и лимонной корки; брось четверть фунта крупнаго и столькожъ дробнаго изюму, перебравъ и перемывъ оный начисто, также четверть фунта миндаля, способомъ горячей воды облупленного и на пятеро или на шестеро



скрошеннаго, полфунта шолченаго сахару, и вымѣшай все это въ мягкое шѣсто; тогда вымажь паштетную сковороду коровымъ масломъ, наклади въ нее тонкихъ листковъ шѣста, а на оное вышеписаннаго крошева, загни, и наполнивъ сковороду, поставь въ печь не очень жаркую, и запеки; паштетцы сїи бѣдѣтъ горячіе.

34) *Малые паштеты изъ раковъ.*

Солько счешомъ раковъ, сколько нужно, вопервыхъ по обыкновенію сварить, шейки вылуцишь, также изъ клешней мясо вынушь, и сдѣлашь изъ нихъ крошево или фаршъ; изъ лузги вываришь раковое масло, какъ объ ономъ сказано во вѣпоромъ Ошдѣленіи перьвой Часпи Хозяйки; раковое масло спереть въ густую смѣшану, и прибавишь онаго въ крошево сколько нужно. Есѣли лузги столько, что можно много раковаго масла наготовишь, то полфунта онаго взять въ шѣсто, и поступать съ нимъ шаковымъ образомъ: раковое масло положишь въ каспрюлю, спереть въ густую смѣшану, и столько муки подбавишь, чѣшобъ вышло шѣсто, которое можнобъ было валять и раскатывать, изъ онаго надѣлашь паштетцовъ; когда же раковаго масла не досѣшаточно, употребишь хорошее слоеное шѣсто: вопервыхъ положишь на шѣсто по не многу крошева, вдавишь въ оное одну или двѣ цѣлыхъ раковыхъ шеекъ, наложишь крышку и запечь.

35) Паштетцы съ рыбою.

Къ сему пошребно лучшее крошево, или по поваренному шѣльное, изъ щукъ, карповъ, угрей и шому подобныхъ; сырую рыбу обрѣзавъ, подобно предписанному въ № 32 о шеляпинѣ, не много обжарить въ маслѣ коровьемъ; сего шѣльнаго по срубленіи класъ въ паштетцы и запекать по вышеписанному.

36) Малые паштетцы съ устрицами.

Возьми не много рыбнаго вышеписаннаго шѣльнаго, и сруби съ онымъ нѣсколько сырыхъ устрицъ; естли рыбы не случилось, возьми нѣсколько вынушихъ изъ черепковъ устрицъ, прижарь оныхъ не много въ коровьемъ маслѣ, пошомъ изруби и смѣшай съ размоченнымъ папушникомъ или Французскимъ хлѣбомъ, распертымъ масломъ коровымъ, двумя яичными желтками, солью, мушкатнымъ цвѣшомъ и мѣлко скрошенною лимонною коркою, всего положивъ по благоусмотрѣнію. Естли паштетцовъ дѣлать много, можно прибавить ложки двѣ густыхъ сливокъ; тогда раскатай хорошаго слоенаго шѣста по преждеписанному, въ каждой маленькой паштетѣ положи по не многу крошева сего, и въ каждой паштетецѣ вдави по двѣ маленькихъ устрицы, или по одной большой, обжаривъ оныя сперва въ сковородѣ въ собственномъ ихъ соку, волоконъ обрѣзавъ, наложи крышки и



запеки. Паштетцы изъ мушелей дѣлаются шаковымъ же образомъ.

37) *Малые яичные паштетцы.*

Возьми шесть въ гусиную сваренныхъ и облупленныхъ яицъ, сруби оныя съ шаковымъ же числомъ Борсдорфскихъ или иныхъ легкаго квасу яблокъ, вынувъ прежде лузги съ сѣменами, да съ фунтомъ говяжьяго почечнаго сала, мягко, чѣмъ вышло изъ шого насипоющее шѣсто; смѣшай это шѣсто съ мякишемъ въ молокъ моченнаго и выжашаго папушника, съ корицею, гвоздикомъ, мушкатнымъ орѣшкомъ, солью, коринкою, сахаромъ и бѣлымъ виномъ; дѣлай съ этимъ паштетцы по вышеписанному.

38) *Гризетты.*

Гризеттины составляютъ паштеты, по наружному виду своему опъ предшедшихъ различествующіе; въ разсужденіи же начинки или внутренности своей сходствующъ съ предшедшими такъ называемыми лучшими паштетами: ибо, когда на примѣръ, преску или разные роды нашихъ домашнихъ рыбъ класъ въ паштеты, должно оныя вопервыхъ опварить, обобрашъ съ косей, и смѣшать съ мѣлко изрубленными шравми, лукомъ, пряносными, солью и малыми кусочками масла коровьяго, и съ прибавкою къ рыбѣ иныхъ хорошихъ вещей сдѣлать особливо доброе крошево; по сдѣланіи добраго мягкаго шѣста должно имѣть особливую гризеттную форму,



му, мѣдную или жеспявую, но только хорошей фигуры. Форму эту должно намазать расплавленнымъ коровьимъ масломъ и всюду усыпать шолченымъ сухаремъ, шѣсто раскатать не много шоне, нежели какъ для паштету, и въ форму обложить (разумѣеши по всей внутренности смѣсъ и дна ея), всюду намазать крошевомъ на полпальца шолщиною, послѣ выложить сначала упомянутую смѣсь, накрыть шонко раскатаннымъ листомъ изъ того же шѣста, край чисто обрѣзать, поставивъ въ шоршную сковороду, и запечь, припусивъ огонь сверху и снизу; опуская на шполъ, форму на блюдѣ перевернувъ, гризешнѣ выложить, на днѣ онаго спавшемъ къверху не много прорѣзать, и влить желаемого соуса; шакowe гризешны можно дѣлать изъ всякихъ хорошихъ вещей.

Пекутъ же гризешны въ каштрюляхъ, и называютъ оныя *изворотными паштетами*, пошому что изъ каштрюль *выворачиваютъ* оныя на блюдо, что въ каштрюль было къ низу, на блюдѣ приходишь къверху; поступають съ оными шакowymъ образомъ: когда надобенъ мясомъ начиненной гризешнѣ, или изворотной паштетѣ, вопервыхъ должно сдѣлать крошево изъ жареной шеляпины, почечнаго сала, размоченнаго въ молоко папушника, яичныхъ желшковъ, малой доли смѣшаны, соли, мушкатнаго цвѣшу и крошеной ли-

монной корки; смѣшавъ это въ тѣсто, возьми каспрюлю, гладкую внушренность имѣющую, вымажь оную масломъ коровьимъ, раскашай изъ добраго мягкаго шѣста лиспъ въ обухъ толстаго ножа, уложи лиспъ эшотъ въ каспрюлю, пригибши всюду, и вымажь разболшаннымъ яйцомъ: тогда вышписаннаго крошева наложи внушри на шѣсно въ мезинецъ ручной шолщиною, и шакъ чшобъ всюду было покрыто; имѣи въ готовности добрый рагу, наполни онымъ половину каспрюли, возьми тогда лиспъ бумаги, вымажь оный масломъ коровьимъ, величиною на шолько, какова мѣроу каспрюля, наложи на оной крошева на палецъ шолщиною, какъ бы въ намѣреніи сдѣлать изъ шого крышку на паштешъ, наложи оной изворошивъ въ каспрюлю, чшобъ все рагу покрылось, и прилѣпи оной со всѣхъ шпоронъ; послѣ лиспъ бумаги легко можно снять, пригрѣвъ оный раскаленнымъ желѣзнымъ уполовникомъ, безъ котораго никакъ онъ не сойдешъ; послѣ шого возьми опять лиспъ, изъ мягкаго шѣста раскашанный, наложи сверхъ прежняго лиспа, которой прежде должно вымазать яйцами, залѣпи онымъ шолько возможно шлотибе, и поставивъ каспрюлю въ хлѣбную печь, запеки до желша, пошомъ выложи на блюдо изворошивъ каспрюлю; украшеніе сего блюда зависишъ отъ соизволенія Хозяйки.



39) Пупетонъ.

Посудина или наружное окруженіе обыкновенныхъ пашпешовъ состоишь изъ мучнаго тѣста, напрошивъ наружное окруженіе пупешоновъ дѣлается изъ особливаго крошева или смѣси тѣсту подобой, коюрой извѣстнѣйшія приготовленія слѣдующія:

*Пупетонъ изъ телятины* значишь то, когда взявъ мякати изъ задней телячей ноги, жилы и кожурисное изъ ней выбрать, и мясо искрошишь мелко повареннымъ ножомъ; въ крошево это прибавить говяжьяго сала съ почекъ и мозгу изъ костей, размочить папушника въ молоко, опять осушить оной выжиманіемъ, положить все это въ иготь и перетолочь мягко, прибавивъ крошеной лимонной корки, инбирю, мушкатнаго цвѣту, два цѣлыхъ яйца и шесть желтковъ, перетолочь еще и смѣшавъ, а есѣли крошево это выйдетъ очень густо, подлить свѣжей смѣшаны, но не много, чѣмбъ не разжидишь, и чѣмбъ можно было валять и раскатывать какъ обыкновенное тѣсто. Должно, чѣмбъ между тѣмъ готово было рагу изъ гусиныхъ печенокъ и усприцъ, или иное какое сдѣлавъ есѣ изъ чего; вымажь блюдо или шарелку, на чемъ пупешону стоять, шолько около края яйцами, возьми крошева и выведи окрѣкъ, въ палецъ толщиною, почно тѣмъ же образомъ какъ дѣлающъ выводные пашпешы (вышина и

Ц 5      пло-



плоскость онаго зависяшъ отъ произволенія); потомъ влей въ него пригошовленное рагу, и продолжай стѣны сводишь наклономъ или сводомъ до стѣхъ поръ, какъ останется опверзшѣ вверху величиною въ чайное блюдо; при семъ должно бытъ въ готовносши шеплое молоко, въ оное обмакая руку или широкой ножъ, бока стѣнъ вымазать и выгладить. Крышка на опверзшѣ готовится шаковымъ образомъ: возьми и намажь листъ бумаги на шаковую мѣру, какъ велика должна бытъ крышка, коровьимъ масломъ, наложи крошева на палецъ толщиною, пригнѣтя, наложи бумагу изворотивъ на скважину, чпобъ оную закрыть, и бумага пришлась бы вверху; потомъ наднеси на бумагу раскаленную лопатку желѣзную, масло отъ того порастаетъ, и можно будетъ бумагу сращить. Додѣланіе пупетона состоишъ въ выглаженіи онаго руками, какъ то дѣлаютъ при печеніи хлѣбовъ, вымазаніи всего сверху яйцами посредствомъ кисти, потомъ расплеченнымъ коровьимъ масломъ, усыпаніи по этому мягко столченнымъ сухаремъ; послѣ того должно обдушъ, чпобъ лишній сухарь скочилъ, посадить пупетонъ въ хлѣбную печь, и исподоволь запечь; когда поспѣетъ и изъ печи будешъ вынулъ, взрѣзать оной, и есѣли соку не довольно, подлишь еще соусу, и оппуская на столъ, прикрасишь, чѣмъ угодно.

Пу-

*Пупетонъ изъ раковъ*: возьми спо-  
двадцать раковъ, обрѣжь у оныхъ спе-  
реди головы съ горечью, внутри находя-  
щуюся, сполки ихъ въ иглоу мягко, раз-  
веди сію сполку бушлыкою добраго молока  
или слимокъ, прошири сквозь сито, при-  
ставь въ кастрюлю на угодной жарѣ, и  
мѣшай до ипѣхъ порѣ, какъ начинишь за-  
кипать; это свернешся, причемъ должно  
 тщаельно мѣшанье, чѣмбъ ко дну не при-  
горѣло; выложи это на сито, дай водя-  
носпи спечь, положи тогда въ спупку  
и разотри мягко, искроши четверть фун-  
та говяжьяго мозгу, и сопри съ выше-  
писаннымъ, подложи размоченнаго въ моло-  
кѣ и опять на сухо выжатаго папушника  
съ прибавкою мушкашнаго цвѣту, малой  
доли сахара, шести цѣлыхъ яицъ и ше-  
сти желшковъ, перемѣшай все это гораз-  
до: продолжавъ мѣшаніе полчаса, подложи  
полфунта раковаго масла и не много ли-  
монной корки, послѣ чего крошево гото-  
во; тогда выведи пупетокъ по вышеска-  
занному, но сполько свержу мазати оный  
должно раковымъ масломъ; далѣе, пошреб-  
но въ этоу пупетонъ рагу, на примѣрѣ  
изъ шелячьяго сладкаго мяса, раковыхъ  
шеекъ, фиспашекъ и тому подобнаго,  
учреждаясь всегда къ содержанію кроше-  
ва. — Этоу же пупетокъ изъ раковъ  
готовяшъ слѣдующимъ образомъ: возьми  
вылуценныхъ раковыхъ шеекъ, шелячьяго  
сладкаго мяса, чисто вымышихъ и раз-  
мо-



моченныхъ сморчковъ, печерицъ, арпищичныхъ середокъ и иныхъ хорошихъ вещей; попомъ смѣшай не много избѣла поджареной пшенишной муки съ крошенымъ шалошомъ или лукомъ, подложи прежнія вещи, и приставивъ на огонь, дай не много пропрѣть; подлей тогда снимокъ, и дай варишься исподоволь; далѣе, изъ ошпачковъ раковыхъ дѣлается *раковой кулисъ*, а именно, какъ-то происходитъ при дѣланіи раковаго масла: ноги и скорлупы раковыя, выкинувъ только грибоватыя ихъ брюшки, столочь въ иготъ очень мягко, положишь въ каспрюлю доброй кусокъ масла коровьяго, и когда растопится, положишь въ него толчу и жарить немалое время; подмѣшай въ это муки столько, чѣмъ погустѣло. Ежели вначалѣ масла положено будетъ мало, должно положить еще кусокъ онаго, прижарить съ мукою, щадельно мѣшая, и пославивъ на умѣренной угольной жаръ, чѣмъ все пропрѣло; хотя оное снизу нѣсколько сгустѣвъ сядетъ, это не мѣшаетъ, ежели только варишься медленно и не пригоритъ. Должно имѣть въ запасъ добраго мяснаго отвара, подлишь онаго сколько нужно, приварить вмѣстѣ и процѣдить сквозь сито; этотъ раковой кулисъ употребляется и въ похлебки, сообщаетъ супешону лучшій вкусъ и видъ, когда онаго подбавлено будетъ въ крошево изъ телятины или рыбы; изъ крошева сего на блю-



блюдѣ или шарелкѣ выводятся окраекѣ раковаго пупешона, а впрочемъ поступаешь по вышеписанному. Можно крошевомъ эшимъ начинить нѣсколько раковыхъ щелухъ, обваришь не много и положишь въ пупешонѣ; можно же эшотѣ пупешонѣ сдѣлать съ крайкомъ изъ пшена сарацискаго, въ которое восткнушь сихъ щелухъ.

*Пупешонѣ изъ ягнячьихъ ногъ:* ягнячьи ноги должно сперва сварить въ водѣ съ солью, выложить въ холодную воду и осушить, потомъ очистишь и разнять на части; смѣшаешь потомъ не много избѣла поджареной муки съ мѣлко скрошеннымъ шаломомъ или лукомъ, пучкомъ шимѣану, лавроваго лиспу и петрушки; положишь въ эшо ягнячьи ноги и на огнѣ нѣсколько пропаришь, подлишь не много снимокѣ, прибавишь мушкатнаго цвѣшу и соли, и всѣ эшо не много взваришь; сокъ изъ сего долженъ быть жидковатъ, потому что впрочемъ ноги въ обершкѣ крошевной сухи изъ печенія выдушъ. Когда таковымъ образомъ приготовленные ягнячьи ноги съ ихъ отваромъ съ огня сияты будутъ, сдѣлать крошево изъ папушника, въ молоко размоченнаго и потомъ выжатаго, и яицъ, что примѣшаешь къ обыкновенной выпускной яшницѣ, пока еще она не сгустилась, державъ на угольномъ жару, и приправишь эшо толченымъ кардамономъ и мушкатнымъ цвѣшомъ, лукомъ или шаломомъ, петрушкою, базиликомъ и очень

очень мѣлко скрошенной лимонною коркою; естѣли сѣя яишница выдетъ гусина, развеситъ молокомъ или смѣшаною. Помянутыя правы должны также быть мѣлко скрошенны, чѣобѣ въ яишницѣ ничего не видно было кромѣ желтаго тѣста; кому угодно, можно прибавитъ къ сему толченнаго кишнецу, не много сахару и мѣлко изрубленнаго тиміану; изъ сего яишнаго тѣста вывести на блюдѣ окраскѣ, положить въ него ноги, сверху гладко уравнять, усыпать толченымъ сишнымъ сахаремъ, укласть сверху тоненькими листками масла коровьяго, и запечь до желта въ шоршней сковородѣ. Можно ноги тонко сверху покрыть и яишницею.

Кѣпо желаетъ выпечь эшотѣ пупеппонѣ со пшеномъ сарацинскимъ, должно ноги пригошовитъ по вышеписанному: пшено разваритъ густо, но не мягко, чѣобѣ шолько поспѣло; снимая оное съ огня, положишь въ него кусочикъ масла коровьяго, смѣшатъ со пшеномъ, и оставитъ, чѣобѣ остыло; потомъ смѣшатъ съ нимъ три или чешыре яишныхъ желтка, не много соли, сахару и шершаго мушкатнаго орѣшку, и оставитъ пшену застыть и отвердѣть; изъ сего вывести на блюдѣ окраскѣ, положишь въ него пригошвленныя ноги, вокругъ и сверху сгладитъ нагрѣтымъ ножемъ, усыпать густо мѣлко съ шершымъ хлѣбомъ, укласть листками масла коровьяго и запечь;



печь; можно ноги сверху покрыть слоємъ  
пшени, кому угодно.

*Пупетонъ изъ теллячьяго сладкаго  
мяса и лучшихъ вещей въ окрайкѣ  
изъ фаршу: теллячье сладкое мясо и  
иныя лучшія вещи, какихъ достать  
можно, вопервыхъ очисти и пригошовъ,  
пшомъ сдѣлай доброй кулисѣ, сколько  
онаго нужно, свари въ ономъ лучшійя ве-  
щи и опшавъ ошпынуй; послѣ того  
изгошовъ вышеописанную яишную смѣсь,  
сдѣлай изъ оной окрайкѣ около блюда,  
положи въ него рагу, изъ лучшихъ вещей  
сдѣланный, округли и угадай все, посыпъ  
сверху шершымъ сухаремъ густовато,  
уклади тонкими листками масла коровь-  
яго, и запекай въ шоршной сковородѣ или  
въ хлѣбной печи, пока окрайкѣ поспѣетъ  
и получишь хорошій цвѣтъ. Кулисѣ, въ  
которомъ теллячье сладкое мясо и другія  
подмѣси сего пупешона варяшся, дѣлаеш-  
ся шаковымъ образомъ: возьми нѣсколько  
ломшей копченой вешчины и нѣсколько  
ломшей шеляпины изъ мягкаго мѣста,  
а въ недоставкѣ оной нѣсколько ломшей го-  
вядины, или баранины изъ задней ноги; сѣи  
ломши и вешчину должно не много избить,  
класъ кусокъ по куску въ кастрюлю, на-  
крыть оную и на умѣренномъ огнѣ прожа-  
ришь; можно къ тому прибавить лавроваго  
листу, луку и шравъ, и прижарить, чтобъ  
только пожелѣло, а не пошемѣло; по-  
гда подсыпъ нѣсколько муки по мѣрѣ,  
сколь-*



сколько готовишь, и дай еще не много прижариться; потомъ подлей добраго мяснаго ошвару и вари до огущенія; тогда вшомъ сокъ процѣдишь сквозь сито, или прежде мясо и травы вынувъ, изрубить оныя мѣлко и сполочъ, опять положить въ кулисъ, еще разъ взваришь и прошерещь сквозь сито. Повара обыкновенно придаютъ своимъ взварамъ, фрикасеямъ и соусамъ ошмѣнной вкусъ подбавкою въ нихъ только двухъ ложекъ сего кулису; но не должно оныхъ прежде того солишь, попому что солёностию сего кулиса, отъ вѣщчины происходящею, легко пересолишь можно.

*Пупетонъ изъ голубей, цыплятъ, куропатокъ, бекасовъ, дроздовъ, перепелокъ, жаворонковъ и иныхъ малыхъ птицъ:* пшцы по преждеписанному должны бышь вычищены и приготовлены, попомъ положишь къ нимъ въ кастрюлю два ломтя вѣщиннаго сала и два ломтя шеляшины, или говядины или баранины, съ лавровымъ листомъ, лукомъ, травами и малою долею пряныхъ приправъ, поставишь на умѣренной угольный жаръ, и накрывъ упаришь въ собственномъ соку положеннаго мяса; между шѣмъ обваренныхъ пшцъ вынушь, а въ сокъ изъ мяса положишь до темна поджареной муки, подлишь мяснаго ошвару, или въ недостатокъ онаго кипятку; приваривъ попомъ сокъ и процѣдивъ, положишь въ него опять пшцъ съ прибавкою сморчковъ, печерицъ, трюфелей и

по-

тому подобнаго, что все прежде должно пригото-  
вить, сварить, искусно изрѣзать  
и положить къ паницамъ; приварить все  
это съ сокомъ, ошпарить и ошудить;  
на блюдъ сдѣлать окраску изъ фаршу  
или пшена сарацинскаго, какъ кому угодно  
и позволять обстоятельству.

*Зеленой пупетонъ изъ спинату:*  
взвари въ кошлѣ воды, брось въ нее со-  
ли, чтобы спинатъ ошался зеленъ; оной  
ошварить потомъ въ этой водѣ, послѣ  
насухо выжать, и повареннымъ ножомъ  
изрубить очень мелко; скрошить далѣе  
фунтъ добраго почечнаго сала или го-  
вяжьяго мозгу изъ костей, положить въ  
кастрюлю, выпустить восемь яицъ, мѣ-  
шать, приставивъ на огонь какъ яишниц-  
цу, выложить это и спинатъ въ снуюку,  
прибавить въ молоко размоченнаго и вы-  
жатнаго папушника съ четвертью фунта об-  
лупленныхъ и въ итогѣ смолченныхъ фи-  
сташныхъ ядеръ, перемѣшать все, чтобы  
крошева это вышло густо; пряностей  
сюда никакихъ не класть, кромѣ мушка-  
шнаго цвѣту; можно подбить въ это па-  
ру сырыхъ яицъ, ибо оныя доспаваютъ  
крошеву связь. Можно изъ сего крошева  
вывести пупетонъ, но оной должно бу-  
детъ вымазать фисташнымъ масломъ;  
фисташное же масло дѣлаютъ шаковымъ  
образомъ: фисташныя ядра взвари одинъ  
разъ въ водѣ, облупи съ нихъ кожу, положи  
въ холодную воду; потомъ смолки въ ито-

Часть VIII. Отдѣл. 1. Ч 111



тѣ мягко, прибавь къ нимъ кусокъ вымытаго коровьяго масла, и еще сполки; наконецъ выложи въ кашпрюлю или черепню, приспавъ на огонь, и когда пропрѣетъ, пропри сквозь сито въ блюдо; это масло впрочемъ употребляютъ въ разное кушанье.

40) *Приготовление рыбъ въ паштетъ.*

Всякаго рода рыбу должно вопервыхъ особливо вычистишь, и либо надрѣзавъ вдоль боковъ цѣлую, или разнятъ на части, какъ позволишь состояніе рыбы; потомъ перемывъ, спрыснуть солью, и такъ оставишь на два часа; послѣ того рыбу вышереть, и по предписанному въ Но 4 вымочишь, или маринировать, и оставишь лежать въ уксусѣ до положенія въ паштетъ; можно же положишь кусочки масла коровьяго къ рыбѣ, и вмѣстѣ съ уксусомъ или соусомъ, въ коемъ лежишь, приставишь на малое время на огонь, безпрестанно мѣшая, чтобъ пообжарилась, потомъ снявъ оспудишь. Послѣ сего должно сдѣлать изъ рыбы крошево; если же по недоспадку въ рыбѣ это не удобно, то въ рыбной паштетъ снизу и сверху положи не много шертаго хлѣба, но крошево всегда лучше; послѣ дѣлай паштетъ съ рыбою по предписанному въ Но 5 и 6. Соусы въ нихъ избираются какіе угодно; малые кусочки или фрикадели изъ рыбнаго фаршу очень къ сему пристойны, должно оны сперва отварить, а потомъ класъ въ соусъ; равно-

мѣр-



мѣрно сморчки, печерицы, печеричной порошекъ, устрицы, мушели, раковыя шейки, щучьи печенки, карповы молоки, и шому подобное къ соусу сему идетъ.

41) Паштетъ съ щукою, окунемъ и впрочемъ со всякими рыбами вообще.

Щуки, окуни и дрягтя крупныя рыбы либо надрѣзываются, или разнимаются на части, прежде спрыскиваются солью, а далѣе употребляющіяся въ паштетъ, какъ писано въ предшедшемъ сороковомъ ошдѣленіи.

42) Паштетъ съ кусками угря.

Съ угря, кошорой долженъ быть крупенъ, снять кожу, изрѣзавъ онаго въ куски, въ мизинецъ ручной величиною, спрыснуть солью, а потомъ класть въ паштетъ по вышесказанному.

43) Паштетъ съ цѣлымъ карпомъ.

Карпа вычисливъ, оставивъ цѣлаго, впрочемъ во всемъ приготоуивъ по предшедшему наспавленію, и съ добрымъ рыбнымъ крошевомъ, или иными хорошими вещьми въ паштетъ положишь. Съ цѣлыми щуками, лещами, окунями и проч. также поступаешь.

44) Паштетъ съ фаршированными или начиненными рыбами.

Всякихъ рыбъ, какъ-то карповъ, щукъ, лещей, окуней, или какія будутъ, должно вопервыхъ начинить, а потомъ съ лучшими вещьми, каковы сморчки, печерицы, устрицы, раки, карповы молоки, щучьи

печенки и шому подобныя, въ паштетъ положишь. Обыкновенное фаршированіе или начинка происходитъ такъ: возьми одного карпа или нѣсколько оныхъ, вопервыхъ ошелуши и вымай; потомъ кожу вдоль спины отъ головы до хвоста съ обѣихъ сторонъ искусно подлупи вокругъ, но такъ чѣшобъ не прорвешь; тогда средина вынь вонъ, такъ чѣшобъ голова и хвостъ оспались на кожѣ, мясо обери съ костей, сколько оныхъ выбрати удобно; сдѣлай изъ сего начинку къ начиненію карпа; потомъ въ сковородѣ поджарь коровьяго масла, положи въ него карпа, и жарь съ обѣихъ сторонъ, помазывая масломъ. Таковымъ образомъ можно фаршировать другихъ крупныхъ рыбъ, а особливо щукъ и крупныхъ окуней; это разумѣется о рыбахъ, коихъ подають особливо; ибо въ паштетъ чиненыхъ рыбъ поспѣетъ съ фаршемъ, или съ шерпымъ хлѣбомъ и масломъ коровьимъ укладывають, и обливають соусомъ, какимъ угодно.

45) Паштетъ съ рыбою безъ костей.

Рыбу вычисливъ, разнятъ на части, и прибавить не много въ водѣ съ солью; потомъ изъ большихъ кусковъ кости искусно выбрати, положишь на блюдо, смѣшати съ толчеными гвоздикомъ и мушкатнымъ цвѣтомъ, мѣлко скрошенными луковичами и правами, шерпымъ хлѣбомъ, малыми кусочками масла коровьяго и малою долею соли; потомъ рыбу съ добрымъ кро-



крошесомъ положить въ пашпетъ изъ слое-  
наго шѣсна, и облить желаемымъ соусомъ.

46) Паштетъ съ трюскою.

Размочивъ звенья самой лучшей прес-  
ски въ водѣ, черныя стороны у нихъ  
должно начисто оскрестъ, жаберныя ко-  
спи и съ обѣихъ сторонъ пловки, такъ  
же хребтную кость вырѣзать, чисто об-  
мыть, свернуть трубочкою, обвить ничен-  
ками крѣпко, и въ холодной водѣ на огонь  
приславить, чѣмъ медленно въ кипѣніе  
пришло, давъ полчаса близъ огня такъ сто-  
яшь, чѣмъ вода только тихо колебалась, а  
не вдругъ закипѣть могла; потомъ снявъ съ  
огня, треску выложить на рѣшету, посы-  
пать солью и накрыть, чѣмъ чистое ошкля;  
послѣ развязать, кости выбрать и луч-  
шій мѣста трески положить въ блюдо,  
съ мѣлко скрошеннымъ лукомъ или шало-  
помъ, петрушкою, толчеными гвоздикомъ  
и мушкатнымъ цвѣтомъ, солью, нѣсколь-  
кими кусочками масла коровьяго, искусно  
и проворно такъ перемѣшивать, чѣмъ трес-  
ку не разломать и не раскрошить. Изъ  
прочихъ остатковъ трески слѣдуетъ слѣ-  
дующую начинку: срубить остатки ры-  
бы мелко съ крошенымъ хлѣбомъ, рас-  
тертымъ коровьимъ масломъ, двумя яйца-  
ми, мѣлко скрошенными душистыми тра-  
вами, лукомъ и пряностями; выдешъ изъ  
сего хорошая начинка; по слѣланіи изъ  
шѣсна пашпету на дно вопервыхъ на-  
мазать начинки, и укладъ ломшиками



бѣлаго хлѣба; сѣи ломтики хлѣба впянушѣ въ себя весь сокъ изъ шрески, которая на нихъ кладется; сверху покрывъ опяшѣ начинкою; въ паштешанную сковороду не забывшѣ подложивъ на низъ листъ бумаги. Два только соуса, кои вливаютъ въ этотъ паштешъ предъ опусканіемъ на столъ: смѣшанной соусъ и взбитой масляной; первой описанъ въ этой главѣ въ № 29, а второй въ первой Частии Хозяйки во вѣпоромъ оныя ошдѣленіи.

Другимъ образомъ паштешъ съ трескою можно приготовить такъ: возьми лучшаго слоенаго тѣста и довольно вымоченной трески, положи на дно паштеша слой поджаренныхъ ломшей папушника, потомъ слой шрески, послѣ слой масла коровьяго съ посыпкою перцу и соли, потомъ опяшѣ слой шрески, и такъ далѣе перемежно, пока паштешъ будетъ наполненъ; облей сверху смѣшаною, посыпъ крошеною петрушкою, и наложи крышку изъ слоенаго тѣста.

Такъ и слѣдующій *блюдный паштетъ* съ трескою или каблєю въ великомъ состояніи уваженіи: вымытую рыбу положи въ блюдо, наливъ горячею водою и дасть нѣсколько посюять; потомъ пропарить въ горячемъ маслѣ коровьемъ съ цѣлыми луковицами въ сковородѣ или кастрюлѣ, и приправишь инбиремъ и перцомъ; на дно паштеша, уложенное листками масла коровьяго, укладешь порядочно

ЧНО

чно рыбу, и вмѣстѣ съ паштетомъ запечь. Въ продолженіи сего должно приготовить слѣдующій кулисъ: взявъ оспанки трески, или каблѣи, сполочъ съ малою долею сала или очищеннаго масла коровьяго, мушкатнымъ цвѣтомъ и папушникомъ въ иготѣ, по сполченіи выложишь все это въ доброй мясной или пепрушечной опварѣ, уваришь, протѣрешь сквозь сито, и сноряжая вылишь въ паштетъ.

47) Паштетъ съ камбулою.

Камбулу въ паштетъ приготовляющъ обыкновенно шаковымъ образомъ: обрѣзавъ съ ней всѣ вислые сборы по самое шѣло, сдѣлавъ изъ чистой золы и холодной воды щелокъ, и сливъ оный, положишь въ него камбулу, мочить сушки; когда оную по истеченіи сего времени, еще державъ въ холодной колодезной водѣ въ день три или четыре раза переполоскавъ, всякій разъ перемѣняя воду, то чрезъ три или четыре дни она очень разбухнетъ и совершенно позѣлѣетъ; инныя щелоку не употребляя, мочатъ въ одной водѣ, но въ этомъ случаѣ потребно къ размоченію ея больше времени. По такому же вымоченіи нѣкоторыя кладутъ ее на рашпаръ шую спороною, гдѣ имѣетъ она кожу, дабы оную по распареніи содрать можно было; это лучше дѣлать, когда еще рыба не размачивана; потомъ еще обмывъ начисто, приспавивъ на огонь

Ч 4 въ

въ холодной водѣ, и какъ скоро на водѣ  
появится бѣлая пѣна, снять съ огня, и  
рыба сія ошѣ кипѣнія швердѣетъ; не до-  
жно же и оную бѣлую пѣну скоро побу-  
дитъ произведеніемъ вдругъ сильного огня.  
Когда шакowymъ образомъ приготовленная  
камбула остынетъ, выбрать изъ ней ке-  
спи, скрошитъ оную дробно, положиши  
на блюдо съ папушикомъ, въ молоко раз-  
моченнымъ и опять выжатымъ, приба-  
вишь къ тому около осьми яишныхъ желт-  
ковъ, приправишь солью, мушкатнымъ  
цвѣтомъ и шафраномъ, подлишь къ то-  
му свѣжей смѣшаны, и положивъ мѣлко  
скрошенной петрушки, перемѣшаешь это  
между шѣмъ сдѣлай блюдою паштетъ  
положивъ сперва поддонкъ изъ хороша-  
го слоенаго или мягкаго шѣста, на него  
помянутую смѣсь, сверху укласть ломпи-  
ками масла коровьяго, послѣ наложитъ  
паштетную крышку, и испечь. Кому угод-  
но сдѣлашь изъ сего шакъ называемый  
гризешъ, должно положить на блюдо  
окраекъ или обручъ изъ шѣста, блюдо на-  
мазать коровьимъ масломъ, а камбулу ме-  
жду шѣмъ съ цѣлыми луковцами и му-  
шкатнымъ цвѣтомъ въ коровьемъ маслѣ  
прожаришь; тогда половину смѣси, при-  
бавивъ еще въ нее масла, выложишь на  
блюдо, на нее положишь лимону, кружками  
изрѣзаннаго, потомъ другую половину  
смѣси, укласть сверху масломъ коровь-  
имъ, посыпать толченымъ пшеничнымъ  
су-

суха  
шан

гопи  
4 эп  
мач  
клас  
кром  
спер  
опя  
печн  
ным

вку  
му  
дук  
сче  
коп  
хол  
ко  
юп  
и в  
ша  
на  
въ  
ви  
пр  
ра  
гл  
д  
с  
с



сухаремъ, и запечь въ хлѣбной печи; кушанье эшо должно подавати горячее.

Можно вышеписаннымъ образомъ приготовить камбулу, по предписанію Но 4 эшой Главы, подобно другимъ рыбамъ вымачивать, всякую очищенную камбулу класъ цѣломъ, приготоовать хорошаго крошева, онаго въ пашшешъ положишь сперва, послѣ камбулу, сверхъ оной опяшь крошева, наложитъ крышку, запечь, а снаряжая накапитъ приспойнымъ соусомъ.

48) Паштетъ съ сельдями.

Изъ сельдей также готовятъ очень вкусный пашшетъ; должно оныхъ къ себѣ приготоовать, чтоо происходитъ слѣдующимъ образомъ: нѣсколько сельдей, счѣтомъ по величинѣ пашшеша, вымочитъ; когда онѣ дни два или три пожелашъ въ холодной водѣ, съ перемѣною до нѣскольکو разъ сипарой воды свѣжею, взнизывающа сквозъ глаза на деревянную спичку, и вывѣшивающа высохнутъ; высушенныя шаковымъ образомъ сельди положишь въ настойку по предписанію Но 4, прибавивъ въ сѣю настойку масла коровьяго, приставитъ ихъ на огонь, чтообъ довольно ихъ прохватило, однакожъ не сполько бы и размякли, чтообъ послѣ въ пашшетъ могли раскрошиться; послѣ сего возми отъ другихъ свѣжихъ сельдей молоко и изъ спинки съ костей обобранной мякоти, кою съ молоками также не много повымочитъ

должно, изрубить это съ мѣлко накрошеннымъ хлѣбомъ, также съ часпью въ молокъ моченаго и послѣ выжатнаго папушника, съ очищеннымъ масломъ коровьимъ и нѣсколькими яйцами, прибавивъ къ тому шерпаго мушкашнаго орѣшку, мѣлко скрошенной петрушки и шерпой лимонной корки; и естли это крошево будетъ жидко, подбавить въ него шерпаго хлѣба; этимъ крошевомъ намазать на поддонкѣ паштета, положить сельдей, пополамъ или на куски разрѣзанныхъ, головы и хвостники выкинувъ прочь, накрыть сельдей крошевомъ, а сверхъ сего наложить крышку изъ слоенаго шѣста; снаряжая запеченный паштетъ, можно накашнть желаемымъ соусомъ. Чаше всего употребляющъ къ тому слѣдующій: возьми луку, петрушки, очищенныхъ анчоусовъ, или вмѣсто оныхъ кусокъ доброй вымоченной сельди и капорсовъ; смѣшай оныя съ шертымъ мушкашнымъ орѣшкомъ, малою долею толченаго перцу, прованскимъ масломъ, ренскимъ уксусомъ и ложкою горчицы, перешеревъ вылей этотъ соусъ въ паштетъ, что придаетъ оному опмѣнной вкусъ.

Въ семъ состоятъ извѣспнѣйшїе паштеты; впрочемъ въ разсужденїи оныхъ главное обстоятельство то, чтобъ въ новыхъ и незнакомыхъ паштетахъ замѣшнть подмѣси или ингредіенціи, послѣ чего легко можно и самому таковыя же дѣ-



дѣлать; для чего болѣе числомъ паштетовъ здѣсь и не описано. Далѣе должно замѣчать подмѣси въ паштетѣхъ тако-го ли рода, чѣмъ позволяли онымъ спо-яшь нѣсколько дней, или должно по испе-ченіи потчасъ оныя сѣдѣть, или когда они прочныя, разогрѣвъ опять на столѣ подавать. Больше всего наблюдать, чѣмъ пашкету не было недоспѣшка въ соусѣ; ибо всегда за главную погрѣшность счи-тать должно, естли въ пашкетѣ соусу мало или совсѣмъ нѣтъ; не довольно еще того, чѣмъ съ пашкетомъ раздавать одно сухое мясо, къ мясу потребенъ сокъ, безъ котораго оное вкусу своего не имѣетъ.

Великое удобство, когда нѣкоторые па-шкеты заранѣе пригото-вить и на нѣсколь-ко дней впередъ напекать оныхъ; въ этомъ намѣреніи пашкеты составляютъ дорож-ное кушанье, ибо изготавивъ оный въ до-мѣ, дорогою останетсѣ только разогрѣть; способны къ сему пашкеты выводяныя, ибо блюданыя пашкеты долго держать на оловѣ, на которомъ они дѣлаются, мо-жетъ не рѣдко вредить здоровью; того же остерегаться должно отъ пашкетовъ, дѣлаемыхъ въ мѣдной полуженой посудѣ, или шоршной сковородѣ; о чемъ въ особ-ливыхъ Діетическихъ правилахъ, въ слѣ-дующей перьвой Главѣ вшораго Ошдѣленія этой Части, подробнѣе говорено будетъ; ибо изъ пищѣ, пригото-вленныхъ въ мѣшаль-ческой посудѣ, шѣ меньше всего подозри-тель-



шельны, кои сколько возможно меньше въ  
оной сшояли.

Что впрочемъ въ концѣ предшедшей  
главы разсуждаемо было о пирожномъ,  
ошносися и сюда въ разсужденіи печенія  
паштетовъ. Состояніе и доходы должны  
опредѣлить, часто ли паштеты и въ  
какіе дни на столѣ имѣть, или совсѣмъ  
отъ оныхъ отказаться. Паштеты соста-  
вляютъ кушанье, требующее времени и  
расходовъ.

Конецъ перваго Отдѣленія  
ОСЬМОЙ ЧАСТИ.

---

Пред  
Глав

# ОГЛАВЛЕНІЕ

## VIII Части і Отдѣленія Хозяина и Хозяйки.

	Стран.
Предисловіе.	5
Глава I. Рыбныя пици.	—
Щука, вѣ соли отварная.	11
— сѣ дробною рѣпою.	15
— сѣ пустарнакомѣ.	—
— сѣ корнями пепрушки.	—
— зеленымѣ горохомѣ.	—
— горчицею.	16
— хрѣномѣ.	—
— вѣ соусѣ сѣ пепрушкою.	17
— вѣ кисломѣ соусѣ.	—
— сѣ сельдиными молоками.	18
— сѣ Голландскимѣ соусомѣ.	19
— жареная и иная рыба.	—
— сѣ виноградомѣ.	21
— запеченая.	—
— жареная вѣ соусѣ сѣ канорсами.	22
— сѣ арестнымѣ сокомѣ.	—
— сѣ кислою капустою.	23
Ершѣ морской вѣ луковомѣ соусѣ сѣ масломѣ.	24
— цѣлкомѣ отварной.	25
Карпѣ избѣла отварной.	26
— изшемѣа отварной.	27
Лещѣ.	30
Ерши.	31
Окуни.	32
Сомѣ.	—
	Разпѣ.

	Стран.
РаапѢ.	33
СудакѢ.	—
ФорелѢ.	—
Лосось свѢжій и копченый.	35
БарбѢ.	36
ОсетрѢ.	—
Шнепель.	38
Верховодка.	—
Голавль.	—
Мурена.	—
Миноги.	—
Вѣюны.	39
СпротшенѢ.	—
Сардели или анчоусы.	40
Караси и лини.	—
Уклейка.	43
Пескари.	—
Язь, плотва и шерешперѢ.	—
Угорь.	44
НалимѢ.	—
Ряпуха.	45
Сняшки.	—
Сельди.	46
Камбула.	47
Скальная рыба.	48
Треска.	49
Раки.	—
Устрицы.	51
Глава II. Жареное.	—
Жареные голуби.	54
— куры.	—
— индѣйки.	55
— гуси и утки.	56
— рябцы и фазаны.	57
— кулики.	—
	Жа-



	Стран.
Жареные дрозды.	57
— жаворонки.	58
— шеляшина.	—
— баранина.	—
— свинина.	59
— говядина.	—
— заяцъ.	60
— кабанина.	64
— кабанья голова.	66
— изъ лосины.	68
— оленины и дикой козы.	—
Глава III. О грибахъ, употребляемыхъ въ пи- щу, ѣствахъ изъ нихъ, и заго- товленіи въ прокъ.	71
Печерицы или шампиніоны.	72
Приготовление свѣжихъ печерицъ.	74
— пици изъ отварныхъ и свѣ- жихъ печерицъ.	76
Заготовление печерицъ въ прокъ.	79
Груздь.	81
Опенки.	—
Приготовление пици изъ опенокъ.	84
О сохраненіи опенокъ въ прокъ.	86
Масляникъ.	87
Приготовление пици изъ масляни- ковъ.	88
Запасаніе масляниковъ въ прокъ.	89
Рыжики.	—
Приготовление пици изъ нихъ.	90
Заготовление рыжиковъ въ запасъ.	91
Бѣланка.	92
Подорѣшникъ.	—
Волжанка.	—
Сыроѣга.	93

Черной грибъ, коровикъ, каменной грибъ.	-	-	93
Приготовление сихъ грибовъ въ пищу.	-	-	94
Заготовление ихъ въ запасъ.	-	-	95
Ивишенья.	-	-	96
Сморчки.	-	-	—
Приготовление пищи изъ смор- чковъ.	-	-	100
Запасаніе ихъ въ прокъ.	-	-	102
Клино-образной грибъ.	-	-	103
Трюфели или сленъи грибы.	-	-	104
— роды оныхъ.	-	-	—
— приготовленіе въ пищу и въ запасъ.	-	-	107
Всеобщія замѣчанія о грибахъ.	-	-	108
<b>Глава IV. Прибавленіе о разныхъ пищахъ.</b>	-	-	112
Похлебка изъ кофе.	-	-	—
— шоколадная.	-	-	113
— Луковая.	-	-	114
— изъ сахарнаго гороху.	-	-	—
— кислая капуста.	-	-	115
Цыплята.	-	-	116
Окорокъ копченой вешчины.	-	-	—
Жаворонки и всякія пшцы.	-	-	117
Говядина.	-	-	118
Щука.	-	-	120
Угорь.	-	-	121
<b>Глава V. Пирожное.</b>	-	-	122
Мука.	-	-	123
Масло коровье.	-	-	125
Сало.	-	-	126
Яйца.	-	-	127
Молоко и смѣтана.	-	-	128
Опара.	-	-	—
Миндаль.	-	-	129
			<b>Сокъ</b>

ан.

93

94

95

96

00

02

03

04

07

08

12

13

14

15

16

17

18

20

21

22

23

25

26

27

28

29

кб

Стран:

Сокъ плодовъ.	-	129
Поваренная доска.	-	—
Скалка.	-	130
Голичокъ.	-	—
Кисточка.	-	131
Рѣзецъ.	-	—
Спунка распиральница.	-	—
Пирожная черепня.	-	132
Торшная сковорода съ кровлею.	-	—
Обручъ, обечайка.	-	—
Жестяныя формы.	-	133
Приготовленіе формъ.	-	134
Здобное тѣсто.	-	—
Слоеное тѣсто.	-	135
Мягкое тѣсто.	-	138
Зажженое водяное тѣсто.	-	139
Кладъ или жидкое тѣсто для раз-	-	
наго пирожного.	-	140
Очищенное масло коровье.	-	141
Вафли.	-	143
Блинцы.	-	146
Черепенникъ.	-	147
Пышки.	-	149
Крендели.	-	150
Сливочное пирожное.	-	—
Остербургское пирожное.	-	151
Маковыя оладьи.	-	152
Сырныя оладьи.	-	153
Яичникъ, куличъ.	-	154
Кудрявое пирожное.	-	—
Узлы.	-	156
Французскія оладьи.	-	158
Померанцевой пирогъ.	-	159
Швейцарской пирогъ.	-	—
Вѣнской пирогъ.	-	160

Часть VIII. Отдѣл. I. III

Пи-



	Стран.
Пирогъ изъ пшена.	- 161
Блины.	- 162
Пирогъ масляной.	- 165
— Лейбцигской.	- —
— мучняной.	- 166
— Мозговой.	- —
— квисовой.	- 167
— смородинной.	- 168
— вишенной.	- 169
— хлѣбной съ яблоками.	- 171
— шоколадной.	- —
Дракона на блюдѣ.	- 173
Угре - образное пирожное.	- —
Кудри мучняныя.	- 174
— яблочныя.	- 175
Чиненыя яблока.	- 177
Запеченыя груши.	- 178
Душые пирожки.	- 179
Сахарныя кудри.	- 180
Левашники.	- 181
Лимонное пирожное.	- 182
Англинскіе рѣзники.	- —
Малые пирожки съ смородиною.	- 184
Запеченыя растѣнія.	- —
— раки.	- 186
— сельди.	- —
Лапшеникѣ.	- 187
Лимонной кремѣ.	- 188
Яблочной сѣтѣ.	- 190
Квисовой сѣтѣ.	- 191
Пирожки устричныя.	- 192
Пирогъ раковой.	- 194
— печеночной.	- 195
— изъ вымя.	- 196
— изъ мѣакихъ крупѣ.	- 197
	Пи-

ан.		Стран.
61	Пирогъ изъ шваденныхъ крупъ.	- 197
62	— морковной.	- 199
65	— гороховой.	- 200
	— миндальной.	- 201
66	— желточной.	- 203
	— изъ бѣлаго хлѣба.	- —
67	— коричной.	- 204
68	— бисквитной.	- 205
69	— деревяжной.	- —
71	Тортъ деревяжной.	- 208
	— макаронной.	- 209
73	— лимонной.	- 210
	— миндальной.	- 212
74	— съ горькимъ миндалемъ.	- 215
75	— миндальной въ шѣстѣ.	- 217
77	— — съ рѣшетнымъ хлѣбомъ.	- —
78	— — Испанской.	- 218
79	Миндальной торшелетъ.	- 219
80	Миндальное печенье въ здобномъ	
81	шѣстѣ.	- 220
82	Миндальные рѣзники.	- 221
	— стружки.	- —
84	Жареной миндаль.	- 223
	Тортъ изъ миндальной смѣшаны.	- 224
86	Торшелетки.	- —
	Тортъ изъ рѣшетнаго сухаря.	- 225
87	— изъ пшеничнаго сухаря.	- 228
88	— песчаной.	- 229
90	— — изъ хлѣба.	- 230
91	— мягкой.	- —
92	— твердой.	- 231
94	— бисквитной.	- —
95	Бисквитъ.	- 232
96	Тортъ яблочной.	- 235
97	— грушевой.	- 237
Пи-	III 2	Тортъ

	Стран.
Тортъ вишней.	237
— сливной.	239
— черносливной.	—
— изъ свѣжихъ абрикозовъ, персиковъ и сливъ.	240
— квишовой.	241
— изъ крыжовнику.	242
— земляничной и малинной.	—
— смородиной.	243
— изъ шиповнику.	—
— изъ сливнаго киселя.	244
— изъ вишеннаго киселя.	245
— изъ черники.	—
— дынной.	246
— спинашной.	—
— изъ свѣжихъ лимоновъ.	248
— изъ аршишюковъ.	249
— изъ сморчковъ.	—
— изъ свеклы.	250
— изъ моркови.	251
— изъ говяжьяго мозгу.	252
— снимочной.	254
— масляной съ покрывкою изъ сахару.	255
— яичной.	256
— изъ агреспу.	258
— Англинской молочной.	259
— яблочной.	260
— спинашной.	—
— Французской.	261
— — съ бѣлою опокою.	—
— адмирабль.	263
— мясной.	264
Запеченныя шелячи почки.	265
Коричныя трубочки.	266



		Стран.
ан.	Португальское пирожное.	- 268
37	Марципаны.	- 269
39	Макароны.	- 275
	Миндальные вѣночки.	- 277
40	Цукербродъ.	- 279
41	Сахарныя лепешечки.	- 283
42	Миндальной бисквитъ.	- 286
	Португальской хлѣбъ.	- —
43	Анисное пирожное.	- 287
	Оплашки.	- 288
44	Ульмской хлѣбъ.	- 289
45	Желтой хлѣбъ.	- 291
	Паштетной хлѣбъ.	- —
46	Померанцевой хлѣбъ.	- 292
	Миндальной хлѣбъ.	- 294
48	Черничкинъ хлѣбъ.	- 296
49	Сухари.	- 297
	Пряники.	- 300
50	Нокенъ.	- 304
51	Равіоли.	- 305
52	Подковы.	- 308
54	Кубышечное пирожное.	- 309
	Игошное пирожное.	- —
55	Водяное пирожное.	- 310
56	Душное сахарное печеніе.	- 311
58	Сахарное зеркало или ледъ.	- 312
59	Глава VI. Паштеты.	- 324
60	Паштетная приправа.	- —
	Крошево или фаршъ.	- 326
61	Приготовленіе мяса въ паштетъ.	- 328
	Вымачиваніе мяса.	- 329
63	Приготовленіе выводнаго паштета.	330
64	Паштетъ изъ слоенаго и мягкаго	
65	тѣста.	- 332
66	Примѣси въ паштеты.	- 334
ор-		Со-



	Стран.
Соусы въ перемѣнѣ паштетовѣ.	- 335
Паштетъ съ оленьимъ мясомъ и дичью.	- 336
— съ копченою ветчиною.	- 337
— съ вареною ветчиною.	- 339
— съ курицею или каплуномъ.	- 340
— съ жареною говядиною.	- 341
— съ говяжьимъ языкомъ.	- —
— здобный съ жареною шеляшиною.	- —
— — съ мѣлочью.	- 342
— съ чиненою и шпикованною шелячею грудиною.	- —
— съ битною шеляшиною или бараниною.	- 343
— здобный съ голубятами и проч.	—
— лучший съ шелячьими почками.	344
— изъ языковъ.	- —
— съ шелячьимъ потрохомъ.	- —
— Австрійской.	- 345
— Англинской.	- 346
— изъ Французскаго хлѣба.	- 347
Паштетъ Англинской съ молодымъ зайцомъ.	- 348
— съ артишоками.	- 349
— съ брунколемъ.	- 350
— съ спаржею.	- 351
— съ цвѣтною капустою.	- 352
Малые паштеты съ разнымъ холоднымъ жаренымъ.	- —
— — съ фаршемъ.	- 354
— — съ говяжьимъ мозгомъ.	- 355
— — изъ раковъ.	- 356
— — съ рыбою.	- 357
— — съ устрицами.	- —



	Стран
Малые яичные паштетцы.	- 358
Гризетшы.	- —
Пупешоны.	- 361
Приготовленіе рыбы въ паштетѣ.	- 370
Паштетъ съ щукою и пр.	- 371
— съ кусками угря.	- —
— съ цѣлымъ карпомъ.	- —
— съ чинеными рыбами.	- —
— съ рыбою безъ костей.	- 372
— съ прескою.	- 373
— съ камбулою.	- 375
— съ сельдями.	- 377

### Для извѣстія.

Указатель на содержащіяся въ сей VIII Части первенствующія вещи или Оглавленіе сообщенъ будетъ при 2 Опдѣленіи сей Части; равномерно и въ слѣдующихъ Частяхъ поступаемо будетъ.



РОССИЙСКАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННАЯ  
БИБЛИОТЕКА

30648-0